Финская национальная кухня

Финская национальная кухня

[illegible] перевод с финского
В. В. Похлебкина

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

1. БАРАНИЙ ОКОРОК

Предварительные сведения. Приготовляется очень легко, подготовка – 5 мин, выпечка – от 4 ч (при температуре 120° С) до 8 ч (при температуре 80° С), на засолку (просол) требуется 1–3 суток.

Состав продуктов. Баранья ножка (ляжка) – не менее 2 кг, соль, сахар, селитра.

1. В 2 л горячей или теплой, но обязательно кипяченой воды развести 2 стакана (по 200 мл) соли, 1 ст. ложку сахара, 1 ч. ложку селитры, и в приготовленном тузлуке засолить баранину. Во время засолки переворачивать несколько раз.

2. Положить баранину в толстостенную металлическую печную глубокую сковороду (типа гусятницы), закрыть и поместить в духовку.

3. После приготовления охладить, освободить от образовавшейся на поверхности корки (спекшиеся жир, пленки, соль) и нарезать внутреннюю, мягкую, часть мяса поперек волокон ломтиками, как ветчину. Подавать с черным хлебом.

2. ДОМАШНЯЯ КОЛБАСА ИЗ ГОВЯДИНЫ

Предварительные сведения. Приготовляется легко. На подготовку требуется 30 мин, на тепловую обработку 2–2,5 ч.

Состав продуктов. 1 кг мяса, 1 кг картофеля, 3 головки лука, 50 г масла (жира) и душистый перец, "колбасная соль" (готовый порошок, включающий селитру и ароматизаторы), поваренная соль, кишки (или их искусственные заменители).

1. Мясо отварить в течение 1,5 ч, изрубить намелко сечкой.

2. Картофель очистить, опустить в кипяток, не нарезая, прокипятить 5 мин при очень сильном кипении, мелко изрубить сечкой, не давая остыть, и тотчас же смазать измельченным маслом (жиром).

3. Лук нарезать мелко-намелко, перец раздробить (а не растереть).

4. Все компоненты смешать и посолить.

5. Набить начинкой кишки, завязать нетуго.

6. Отварить в воде, сдобренной "колбасной солью", солью и перцем, в течение 30 мин.

7. Подрумянить слегка отваренные колбаски на сковороде, добавить чеснок перед подачей.

8. Подавать в горячем виде с салатом.

3. МАЛЕНЬКИЕ МЯСНЫЕ ШАРИКИ

Предварительные сведения. Приготовляются очень легко. На подготовку требуется 15 мин, на тепловую обработку – 20 мин. В качестве жира используется только маргарин или сливочное масло. Подаются с соусами.

Состав продуктов. 400 г мясного порошка (см. ниже примечание), 1 головка лука, 1 яйцо, 150 мл молока, 1 ст. ложка соли, 0,5 ч. ложки молотого душистого перца, 4 ст. ложки пшеничной муки, 2 ст. ложки картофельной муки. Для соуса (обычный белый соус): масло, 2 ст. ложки пшеничной муки, кипяток, 50 мл сливок, соль.

1. Лук измельчить.

2. Взбить яйцо, смешанное с мясным порошком, развести в молоке, посолить, поперчить, добавить измельченный лук, оба вида муки, перемешать.

3. Руки смочить холодной водой и скатать из полученного фарша шарики диаметром 2,5–3 см.

4. На разогретой с маслом сковороде слегка обжарить приготовленные шарики, а затем переложить их в широкую кастрюлю с кипящей водой и сварить до полной готовности.

5. На той же сковороде приготовить соус, смешав муку, масло, кипяток (1/4–1/2 стакана) и добавив к ним сливки при закипании смеси. Готовый соус посолить, поперчить.

6. Подавать мясные шарики и соус отдельно. К соусу можно добавить при желании любые из следующих пряностей: петрушку, укроп, тимьян, "луковый порошок". Кроме того, подать к шарикам масло или сметану, маргарин.

Примечание. Аналогичные шарики или фрикадельки можно приготовить не из мясного порошка, а из фарша, но тогда не нужно добавлять молоко и следует сократить вдвое количество муки.

4. МАЛЕНЬКИЕ КРУПЯНЫЕ КОЛБАСКИ

Предварительные сведения. Приготовляются легко. На разделку требуется 30 мин, на жарение 30–45 мин.

Состав продуктов. 100 г риса, 150 г ячневой (перловой) крупы, 2 головки лука, 100 г топленого масла или маргарина, 0,5 л молока, 250 г изюма, 100 г патоки (ягодной), 1,5 ст. ложки соли, четверть чайной ложки имбиря, четверть чайной ложки чесночного порошка, "колбасная соль" (готовая, промышленная), тонкие кишки (можно искусственные), вода.

1. Крупу отварить до полуготовности.

2. Нарезать лук мелко-намелко; изюм промыть в теплой воде.

3. Перемешать кашу, лук, изюм, пряности и приправы.

4. Начинить каждую кишку наполовину и, сдвигая начинку порциями, завязать аккуратно через интервал, а затем разрезать на маленькие колбаски.

5. Колбаски наколоть, сложить в глубокую, толстостенную сковороду и залить слабым раствором патоки (воды налить столько, чтобы указанное количество патоки развелось до почти неощутимой сладости). Поместить сковороду в топку печи и выпекать колбаски при температуре 150°С в течение 35–45 мин.

6. Колбаски подавать только горячими, когда они чуть подрумянятся, с мочеными брусникой.

5. КОЛБАСКИ "РЯНТТИ"

Предварительные сведения. Приготовляются легко. На подготовку требуется 40 мин, на жарение – 45 мин. Количество продуктов рассчитано на 12 человек.

Состав продуктов. 100 г риса, 150 г перловой крупы, 2 кг ливера (печенка, почки, сердце, легкое, рубец) и говядины (того и другого примерно поровну); 2 головки лука, 50 г масла или жира, белый перец, душистый перец, немного порошка разных "мясных солей" – свиной, говяжьей, бараньей (выпускаемые финской промышленностью сухие концентраты смесей пряностей), соль.

1. Разварить крупы до состояния каши-размазни.

2. Измельчить сечкой или нарезать мясо и ливер на мелкие кусочки.

3. Измельчить лук.

4. Перемешать лук, мясо, кашу, растопленный жир; посолить, поперчить.

5. Туго наполнить кишки фаршем, очень крепко перевязав их через

интервал, чтобы получились колбаски длиной 20 см.

6. Варить колбаски в подсоленной и сдобренной пряностями кипящей воде в течение 45 мин.

7. Перед подачей выложить колбаски на сковороду, поставить открытыми в духовку, дать подрумяниться. Можно также разложить колбаски на решетке, дать им загриллироваться и осторожно снять с решетки, чтобы не прорвалась пленка.

6. КРОВЯНАЯ КОЛБАСА

Предварительные сведения. Приготовляется легко. На подготовку требуется 3–5 мин, на тепловую обработку – от 55 до 80 мин. Количество продуктов рассчитано на 10 человек.

Состав продуктов. 2 головки лука, 6 ст. ложек измельченных сечкой нутряного сала (свиного), жирного свиного мяса и печенки, 0,5 л свиной крови (молодого поросенка), 0,5 л молока или кваса (во втором случае получается несколько иной вкус), 2 ст. ложки соли, 0,5 ч. ложки молотого белого и душистого перца (вместе), 2 ч. ложки майорана, примерно 500–600 г ржаной (2/3) и ячневой (1/3) муки, готовые искусственные кишки.

1. Лук измельчить и слегка обжарить на сковороде.

2. Сало, свиное мясо, печень нарезать небольшими кусочками.

3. Перемешать молоко (или квас), измельченные жиры и печень, пряности и обжаренный лук.

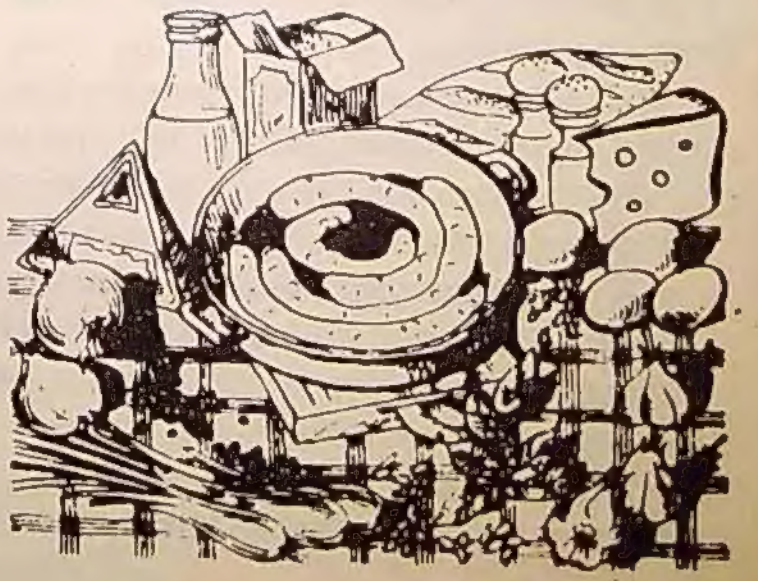
4. Добавить предварительно хорошо перемешанные два вида муки (ржаную и ячменную), влить кровь, перемешать тщательно. При этом подсыпать муку и подливать жидкость надо не все сразу, а очень осторожно, следя за тем, чтобы тесто не теряло определенной степени крутости: оно должно в конце-концов быть таким, чтобы при сильном нажиме на него мутовкой во время растирания оно расползалось бы крутыми завитками характерной формы. Только в этом случае можно считать, что оно подготовлено правильно.

5. Отделить от приготовленной смеси небольшой кусочек теста и обжарить его для пробы на наплитной сковороде, чтобы проверить до какой степени оно насыщено жиром и насколько равномерно жир пропитывает все тесто. Если кусочек будет равномерно подрумяниваться, не подгорая и не подсыхая излишне, значит тесто приготовлено правильно. Если же будет слишком много или слишком мало жира в кусочке, то следует еще несколько минут растирать тесто.

6. Готовое тесто набить в кишки так, чтобы они не были бы слишком тугими, и, крепко перевязав через интервалы, нарезать колбасками.

7. Отваривать колбаски в подсоленном кипятке около часа, а потом обжарить их в печи (на листе фольги) или опалить соломой.

8. Подавать кровяные колбаски горячими, с брусничным кислым желе или квашеной брусникой, как первое блюдо, вместо закуски, наряду с салатами. Кусочки холодной кровяной колбаски можно иногда включать в салаты для придания вкусового акцента.



7. РЫБЬЯ ИКРА

Предварительные сведения*. Финны употребляют икру всех рыб, а не только красной рыбы, при условии, если эта икра абсолютной свежести, т.е. от свежепойманной рыбы, и, кроме того, чистая, т.е. в период, когда брюшко набито только икрой, которая не разрушена и прочно изолирована ястыком от внутренностей и воздуха. Точно так же поступают они и с молокой. Это одинаковое отношение к икре и молокам как съедобным продуктам проявляется и в финском языке, где в словах "икра" и "молоки" нет почти различия "мяти" и "найти". Свежие икру и молоки обязательно кладут в рыбные супы. Финская уха тем и отличается от русской, что она включает не только саму рыбу, а иногда ее готовят вообще из икры и молок, которые считаются самыми лакомыми кусочками в рыбе. Крепкопосоленная икра свежей салаки, густо намазанная на кусок черного хлеба с маслом – обязательное кушанье жителей побережья.

Приготовление икры, а точнее ее подготовка для еды – исключительно простое дело. На обработку требуется всего 10 мин, на просолку – около 1 ч, в зависимости от величины икринок.

Состав продуктов: 200 г икры, 1 средняя головка лука, 1 ч. ложка соли, 25 мл сливок, четверть чайной ложки молотого белого перца.

1. Лук нарезать мелко-намелко (чем мельче он будет нарезан, тем лучше, но протирать или получать луковую кашку на мясорубке – нельзя).

2. Ястык (икряной мешок) разорвать, выложить икру в глубокую посуду, освободить от пленок, случайно раздавленных икринок, кровяных и жировых включений и осторожно, но тщательно протереть икру вилкой на сите (волосяном или металлическом), ячейки которого чуть крупнее икринок, так, чтобы удалились все пленки.

3. Очищенную икру перемешать с луком, солью и белым перцем до получения однородной смеси.

4. Постепенно, ложечкой, влить в икру сливки и так же постепенно вымешивать, чтобы они поглощались массой. (Нужно осторожно втирать сливки в икру, не повреждая целостность икринок.)

5. Ввести в смесь соль и дать примерно за час до подачи к столу впитаться этой соли, просолиться икре. (Соль не должна быть очень мелкой, лучше дробленая.) Если соль не впиталась, то необходимо продлить время засола или убрать лишние кристаллы, видимые глазом (именно поэтому удобна крупная соль).

6. Подавать как изысканную закуску к ужину – с горячей отварной картошкой или на хлебе с маслом.

8. СИГ ПО-СТАРОФИНСКИ ("СИГ КАНАВЫ", ИЛИ "СИГ РВА")

Предварительные сведения*. Это традиционное старинное кушанье жителей побережья, и особенно смотрителей заколов лосося и сига на проходных реках. Однако для приготовления его берут как раз не проходную, идущую на нерест рыбу, а рыбу, случайно оставшуюся в старице, или зашедшую в канаву поблизости от реки, где лов ее является законным для смотрителя. Поэтому и блюдо по-фински называется "Сиг канавы", что по-русски звучит непонятно и грубовато, в то время как финны воспринимают это название как возвышенное. Блюдо это было "изобретено", видимо, именно смотрителями за заколами, которым хотелось как-то по-особому приготовить рыбу, доставшуюся им как случайную "премию", своего рода сюрприз.

Приготовление очень простое. На поделку требуется 10 мин, а на маринование

---

* Здесь и далее сведения даны с комментарием переводчика.

точнее – "пряиствование"[1] – от 2 до 24 часов.

Состав продуктов. Увесистый свежепойманный сиг (не менее 1,5 кг), 150 г крупной каменной соли, 1 ст. ложка с верхом сахарного песку, 2 ч. ложки дробленого белого перца, укроп свежий.

6. Поверх рыбы положить легкий груз, чтобы он держал рыбу, фиксировал в неподвижном и плотно прилегающем положении, но не выжимал бы из нее сок, и оставить так на несколько часов. Продолжительность просаливания для рыбы разной величины и при разной температуре помещения различна.

9. САЛАКА В СЛАДКОМ МАРИНАДЕ

Предварительные сведения. Приготовляется очень просто. На вымачивание требуется 15 мин, холодную обработку 10 мин, на охлаждение – 15 мин, на маринование 2–4 ч.

Состав продуктов. 1 кг соленой салаки (магазинной) обычного посола, 2 головки лука, 100 г сахара, 200 мл воды, 200 мл 3%-ного пищевого уксуса и 300 мл воды для его разведения, 12 горошин душистого перца.

1. Вычистить соленую салаку и вымочить ее в воде.

2. Лук нарезать кружочками.

3. Вскипятить 200 мл воды с сахаром и, подождав, когда сироп перестанет быть обжигающе-горячим, залить им лук. (Здесь важно довести сироп до такой температуры, чтобы он не сжег луковый сок, а наоборот способствовал тому, чтобы сок полнее вышел в раствор. Лучше, если вначале будет повышенной доля лука.)

4. Вымоченную салаку освободить от костей, стараясь не допустить разрывов филе, положить ее в раствор уксуса и добавить душистый перец.

5. Когда салака в уксусном растворе совершенно побелеет, влить в нее охлажденный луково-сахарный настой, не взбалтывая и не трогая салаку.

Подавать маринованную салаку можно лишь спустя несколько часов после окончательного охлаждения, лучше хотя бы полчаса подержать ее перед подачей в холодильнике, иначе она не приобретет необходимого вкуса. Отсюда разница в указании срока приготовления: готовность кулинарная наступает через 2 часа, а готовность сервировочная примерно через 1 сутки. Это следует учитывать, приготовляя это блюдо к определенному сроку, событию.

Сервировать сладко-маринованную салаку можно с отварным картофелем, картофельным пюре, приготовленным на молоке, с салатами

---

[1] Этот термин лучше передает смысл, хотя такого слова и нет в русском языке. Маринование предполагает наличие маринада, жидкости, раствора пряностей, а "пряиствование" – обработка сухими пряностями.

из отваренных корнеплодов, с черным хлебом.

10. "ЛОСОСИНА САПОЖНИКА"

Предварительные сведения*. Это чрезвычайно популярное народное блюдо, ставшее теперь обычным, повседневным. Названо так с типичным финским юмором, в котором есть и легкая ирония и немного грусти: какая может быть лососина у сапожника? Он сам делает себе "лососину" из самой дешевой, обыкновенной салаки. Во-первых, потому, что на настоящую лососину у него нет денег, а во-вторых, потому, что он ... пьет, как сапожник, и соленая салака и селедка для него – лучшая закуска. Но если говорить серьезно, то вкус у селедки становится превосходным. Приготовляется она легко, просто. На вымачивание требуется 1 час, на холодную обработку – 30 мин, на маринование небольшого количества (один ряд на блюде) – 2 ч, как минимум, при увеличении количества (два и более рядов на блюде) – 5–6 ч.

Состав продуктов. 500 г соленой салаки, 50 мл пищевого 3%-ного уксуса, 100 мл холодной кипяченой воды, 4 ст. ложки сахара, 2 головки лука, 2 лавровых листа, 1 ст. ложка дробленого душистого перца, 0,5 ст. ложки дробленого белого перца.

1. Салаку очистить, вымочить в воде, освободить от костей, разнять на половинки и каждую свернуть небольшим рулончиком, уложить их вертикально на дно широкого блюда небольшой глубины (лучше всего использовать прямоугольные салатницы, наподобие ванночек для проявления фото).

2. Смешать уксус, пряности, сахар, развести их кипяченой водой и залить этим маринадом сложенную в блюдо салаку.

3. Лук нарезать кольцами и красиво (декоративно) разложить его поверх салаки, не закрывая ее всю целиком.

4. После нескольких часов выдержки в маринаде подавать салаку в той же посуде, в которой она мариновалась.

Примечание переводчика. Тем, кто привык делать селедку по-русски, – с уксусом, луком, подсолнечным маслом, разделанную на дольки, – может показаться, что приведенный выше рецепт дает блюдо, весьма похожее и ничем не отличающееся по вкусу от обычной сельди с уксусом. Но это не так. Огромное значение для создания нового для нас вкуса имеет здесь сахар, вовсе не применяемый в русской кухне к соленой рыбе, а также иной набор пряностей. Но главное все же не в этом, а в том, что при русском способе приготовления, за которым сразу следует подача к столу, сельдь и любые пряности не создают единого вкуса блюда, вкусы их соседствуют, дополняют или оттеняют друг друга. В финском же блюде благодаря нескольким часам выдержки происходит глубокое проникновение маринада в салаку и блюдо получает единый вкус. И еще один секрет – "самый главный": маринование происходит крайне медленно, и вкус получается очень тонкий только потому, что сельдь (салака) не разрезана на куски, и втягивание маринада происходит не со стороны мяса (оно прикрыто), а со стороны кожи, более плотной. Рулончики ставятся вертикально не только для красоты: проникновение маринада по тугой спирали даст в результате лучший вкус, нежели тот, что получается в случае горизонтально расположенных рулончиков. Нет, финский "сапожник" – очень умный и тонкий человек, умеющий делать лососину из салаки и получать "хлеб из камня", как говорит финская пословица.

11. РЯПУШКА НА СПИЦАХ ("РЯПУКСЫ НА СПИЦАХ")

Предварительные сведения. Приготовляется очень просто. На разделку требуется 15 мин, на обжаривание 5–10 мин.

Состав продуктов. 1 кг крупной ряпушки (в крайнем случае можно использовать мойву), 3 ст. ложки соли, 100 г масла.

1. Вычистить ряпушку, освободить ее от остатков внутренностей, проведя ногтем вдоль брюшной по-

лости до анального отверстия. Мыть нельзя.

2. Через каждую рыбку, через самую тонкую часть брюшка ее продеть параллельно хребту металлическую или деревянную спицу (можно использовать спички, заостренные с обоих концов; в Финляндии имеются специальные "печные палочки", похожие на вязальные спицы), сплюснув при этом рыбку.

3. Довольно обильно и равномерно с обеих сторон посыпать солью.

4. Выпечь (обжарить) на костре или в камине, печи, или на решетке в духовке. Если некоторые рыбки будут выходить кривыми, "вылезать" из спичек, их необходимо поправить и снова обжарить вместе с новой партией рыбок, сделав слабее огонь. Подальше от огня можно достичь лучших результатов, так как рыбки фактически высушиваются жаром. Когда же огонь слишком близок или велик, рыбки могут сгореть или подгореть.

5. Подавать сразу же после приготовления, с пивом и ржаным хлебом.

12. ПРЯНАЯ САЛАКА

Предварительные сведения. Приготовляется очень просто. На обработку требуется 30 мин, на маринование – около недели. Количество продуктов рассчитано на 25 порций.

Состав продуктов. 5 кг исключительно свежей салаки, готовый порошок салачных пряностей для 5 кг рыбы (в Финляндии наборы пряных смесей продаются в аптеках), 400 г сахара (2 стакана мелкого финского сахарного песка), 800 г соли, 50 мл крепкого 9%-ного уксуса, 150 мл воды.

1. Салаку хорошо выпотрошить, слегка прополоскать в холодной воде.

2. Засыпать дно широкого плоскодонного сосуда солью и пряностями.

3. Положить салаку слоями так, чтобы в каждом слое рыбы лежали попеременно то вверх, то вниз брюшком, а сами слои располагались бы один по отношению к другому крестообразно.

Каждый слой салаки посыпать вначале пряностями, затем сахаром, а потом солью, не перемешивая эти приправы предварительно и строго выдерживая порядок засыпки.

Слои закладывать до полного заполнения посуды. (Необходимо подобрать посуду соответствующей вместимости.) Затем залить равномерно сверху (разбрызгать!) разведенный в воде крепкий уксус.

4. Через сутки положить поверх салаки деревянный кружок или крестовину и небольшой груз.

Если салака хорошо созрела в течение недели, то ее можно сохранять в холодном месте в течение полугодия.

Эту салаку можно подавать с картофелем, употреблять для бутербродов как закуску к крепким напиткам и т.д.

Примечание переводчика. Порошок салачных пряностей можно приготовить самим. В смесь входят такие пряности, как гвоздика, мускатный орех, имбирь, корица, майоран, лавровый лист, душистый перец (ямайский перец), нитрат

калия и сахар. Без последних двух можно вполне обойтись, увеличив количество сахара на 50 г по сравнению с рецептом; нитрат калия, применяемый как ингибитор, при домашнем -солении вовсе не нужен.

13. САЛАКА ПО-САВОЛАКСКИ В МАРИНАДЕ

Предварительные сведения. Это блюдо вошло в финскую национальную кухню в начале XIX в., популярностью стало пользоваться в последние годы. Приготовляется очень просто. На подготовку требуется 15 мин, на маринование 2–6 ч.

Состав продуктов. 8 шт. крупной салаки, 1 яблоко, 2 головки лука. Для маринада: 1 ст. ложка виноградного уксуса, 1/2 ч. ложки молотого белого перца, 2 ст. ложки сахара, 2 ч. ложки соли, 50 г мелконарезанного укропа, 2 ст. ложки мелконарезанного зеленого лука, 2 ст. ложки оливкового масла.

1. Осторожно освободить салаку от костей, стараясь не допустить разрывов филе.

2. Аккуратно положить филе на широкое блюдо так, чтобы вся рыба покрыла дно одним слоем.

3. Яблоко очистить от кожуры, нарезать кубиками, так же нарезать лук. Кубики положить на филе.

4. Сделать маринад, залить им салаку.

5. Подавать салаку через 2–3 ч или позднее, если она полностью не замариновалась. Хранить в холодильнике. Подавать на том же блюде.

14. "РАСПЯТЫЙ СИГ"

Предварительные сведения. Приготовляется просто. На разделку требуется 1 ч 10 мин, на обжаривание 50–60 мин. Обжаривают рыбу на специальной деревянной жарочной доске, наподобие чертежной, которую ставят вертикально на расстоянии не более полуметра от костра.

Состав продуктов. 1 очень крупный сиг, соль, масло, белый перец; при подаче – укропное масло.

1. Очистить сига от чешуи но не мыть его, не мочить водой (!), а вытереть, если необходимо, мягкими бумажными салфетками. Стараться чистить аккуратно, не повреждая кожу.

2. Разрезать сига со спины, осторожно вынуть спинной плавник и развернуть сига так, чтобы осталась неповрежденной брюшная часть. Голову при этом разрезать вдоль и освободить от мягких внутренних частей обе половинки, оставив неприкосновенными щечки.

3. Рыбу развернуть на две половинки в одну плоскость и положить на деревянной жарочной доске кожей вниз. Посолить, поперчить. Оставить для созревания на 1 ч.

4. Прибить сига гвоздями к доске. Гвозди нужны длинные, их должно быть более десятка, чтобы равномерно через небольшие промежутки, плотно прибивалась вся рыба, но гвозди должны очень неглубоко сидеть в доске и высоко выступать над поверхностью рыбы, чтобы их легко можно было потом вынуть.

5. Держать доску вертикально или слегка наклонно на расстоянии 30–50 см от костра, чтобы пламя достигало бы ее с наветренной стороны, но не далее 50 см, чтобы сок не вытекал впустую и чтобы она таким образом не сохла.

6. Во время жарения перемещать доску поближе к жару, но так, чтобы пламя костра не касалось ее.

7. Жарить сига в течение часа, чтобы поверхность его приобрела красивый коричневый цвет, но не пригорела.

8. Снять готовую рыбу с доски на блюдо и обмазать ее, еще горячую, "укропным маслом" (сливочное масло с перетертым зеленым укропом, или сливочное масло с добавлением укропной эссенции, но не растительное масло укропа!),

9. Подавать "распятого сига" с паровым омлетом, отварным шпинатом и отварным картофелем.

По типу "распятого сига" можно приготовить и речного лосося (водится в реках Западной Финляндии). Вообще же это блюдо рыбаков, особенно жителей островов (шхер) у побережья Финляндии.

15. САЛАКА РУЛЕТИКОМ, ИЛИ САЛАКОВЫЙ РУЛЕТ

Предварительные сведения. Приготовляется легко. На первичную обработку требуется 25 мин, на тепловую 20–30 мин. Рецепт рассчитан на 10 порций.

Состав продуктов. 2 кг свежей салаки, 6 ч. ложек соли, 1 ч. ложка белого перца, 1 морковь, 2–3 пучка ненарезанного (целого) укропа. Для маринада 200 мл пищевого уксуса, 0,5 л воды, 150 мл мелкого финского сахарного песку, 6 бутончиков гвоздики, 6 лавровых листьев, 3 головки лука, немного целого (немолотого) черного перца.

1. Разделать салаку, вынуть хребтовую кость, развернуть рыбу и плотно уложить на разделочную доску кожей вниз — одну подле другой.

2. Посолить, поперчить, поверх ровным слоем разложить веточки укропа и свернуть каждую салаку рулетом.

3. В эмалированную кастрюлю аккуратно сложить один рулетик за другим, чтобы они плотно прилегали друг к другу и не развертывались: ряд за рядом.

4. В другую кастрюлю в кипящую воду положить сахар, пряности, влить уксус и осторожно и равномерно перелить содержимое при сильном кипении в кастрюлю с рулетами. Затем нарезать лук и засыпать его в кастрюлю, или положить луковицы целыми (если вы не любите вареный лук). Можно добавить также одну морковь, нарезанную кружочками.

5. Варить на слабом огне 20–30 мин, не допуская бурного кипения. После этого рулеты должны остыть в бульоне, т.е. после варки их нельзя вынимать из кастрюли до полного охлаждения.

6. Верхний круг салакового рулета можно употреблять в салаты, как закуску. Этот круг иногда разваривается, крошится, поэтому его можно использовать в крошенные (салатные) блюда. Остальную салаку можно переложить в стеклянную посуду и поставить в холодильник, откуда брать ее по мере употребления и хранения в течение недели.

[illegible] ВЯЛЕНАЯ ЩУКА

[illegible]арительные сведения. Это любимое блюдо западнокарельских крестьян, [illegible]ченое на вкус, к нему обязательно [illegible] рюмку водки. Приготовляется [illegible]то. Но нужна солома. На подготовку требуется 15 мин, на тепловую обработку 8–10 ч.

Состав продуктов. 1 щука средних размеров, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка соли.

1. Очистить щуку от чешуи, вскрыть ее со спины и удалить внутренности, не поранив брюшка.

2. Сделать со стороны прорези в наиболее толстых местах спины продольные надрезы и положить в них масло. Посолить рыбу. Уложить ее на солому (толстый слой) и поместить в вольный дух уже протопленной печи или в духовку.

3. Провялить (прогреть) рыбу на слабом огне (не выше 120°С), лучше всего на ржаной соломе, в течение 8–10 ч.

4. Надо следить, чтобы рыба не подгорела с головы (в ней почти нет мяса и роговые оболочки быстро обугливаются) — это может сообщить всей рыбе неприятный запах.

Поэтому можно прикрывать острую часть головы колпачком из фольги.

17. ЗАЛИВНОЕ ИЗ РЫБЫ

Предварительные сведения. По-фински это блюдо называется "каластудени", т.е. рыбный студень, причем слово "студень" заимствовано из русского языка. Блюдо это заимствовали у русских карелы, жившие в прошлом на Карельском перешейке, юго-западнее Ладожского озера. Как увидит читатель из рецепта – это, конечно, не студень, а типичное заливное, неправильно названное карелами словом, которое они часто слышали от русских, но смысла которого не понимали. Вот почему в русском переводе мы называем его не студнем, а заливным, т.е. даем точное кулинарное определение этого блюда. Характерно, что для финнов оно считается праздничным, как "иностранное". Приготовляется оно легко. На подготовку требуется 15 мин, на тепловую обработку – 20 мин, на выдержку в холодильнике – 24 ч.

Состав продуктов. 1 большой свежий лещ или судак, 1 морковь, лук, соль, белый перец, в зависимости от вкуса, а также величины и количества рыбы.

1. Свежепойманную рыбу выпотрошить и припустить на слабом огне в небольшом количестве воды до готовности.

2. Из сваренной рыбы вынуть кости, разделить ее надвое. Тонко нарезать лук.

3. Посолить, поперчить рыбный отвар-бульон, добавить в него лук, пока бульон горячий.

4. На дно формы или эмалированного блюда положить декоративно вырезанную отварную морковь (тонкими кружочками), каперсы, а на них выложить куски рыбы так, чтобы они прижали и закрыли собой овощи.

5. Затем осторожно (ложкой), чтобы не сдвинуть рыбу, залить в форму бульон и поставить блюдо (форму) в холодильник.

6. Подавать в холодном виде как закуску, перевернув форму на тарелку.

МОЛОЧНО-ЯИЧНЫЕ ЗАКУСКИ

18. ВИИЛИ

Предварительные сведения*. Виили – финская простокваша. Ее приготовляют в основном в областях Западной Финляндии: Эстерботнии, Сатакунте, на Аландских островах, в Собственно Финляндии, в районе Хельсинки, Борго и Ловисы, а из старых финских областей только в Хямемаа. Наряду с так называемым "длинным молоком", рецепт которого автор книги не приводит, поскольку оно, хотя и имеет распространение в Финляндии, но является чисто скандинавским изделием, виили – такой вид кислого молока, который употребляют исключительно финны и финляндские шведы. Русскую простоквашу делают лишь в Восточной Финляндии, да и то редко. Более популярно у финнов цельное молоко, отличающееся прекрасным вкусом. Его в Финляндии пьют во время обеда, вместо или наряду с минеральной водой, запивая им каждое блюдо. Виили же приготовляют реже, особенно в Восточной, Центральной и Северной Финляндии, причем это сезонное, только летнее блюдо. В Хяме к виили примешивают в разных деревнях и хуторах так называемое смешанное толокно из муки ржи, овса, гороха и лебеды (мари), аналогичное эстонской национальной толоконной смеси – кама. Блюда, приготовленные из виили или другого кислого молока ("длинного" и простокваши) вместе с добавками из смешанного толокна, называются по-разному в разных районах Финляндии – мешанина, летняя кашица, хлёбово, быстрое и т.д.

Приготовление виили несложно. Всего 3 мин требуется на подготовку и 1 сутки на заквасание. Нужны 4 тонкостенных стакана по 250 мл.

Состав продуктов. 4 ч. ложки хорошего готового виили предыдущего дня или 2 ст. ложки (с верхом) густой сметаны, 8 ст. ложек 20%-ных сливок, 800 мл цельного молока.

1. В каждый стакан положить по чайной ложечке виили или по

толстоловой ложки сметаны и основательно перемешать, размазать ее по дну.

2. Затем соединить сливки и молоко, хорошо перемешать их и разлить эту смесь по стаканам.

3. Стараясь не шевелить их, поставить в спокойное место для заквашивания в течение суток.

4. Незадолго перед подачей поставить в холодильник, затем подать холодное с корицей, сахаром и ягодами.

19. ЯИЧНЫЙ СЫР

Предварительные сведения. Яичный сыр приготовляют в основном в Северной и Южной Финляндии и особенно на островах Балтики. Это изделие распространено и у нас в Прибалтике, особенно в Латвии и Эстонии. Но финский яичный сыр имеет некоторые отличия в технологии молока и яиц, а главное в том, что в Финляндии используют не куриные яйца, а яйца морских перелетных и водоплавающих птиц, что, естественно, придает своеобразный вкус сыру. Кроме того, в финских деревнях принято отливать этот сыр в старые осиные гнезда, используя их вместо формы, получается сыр определенной круглой формы с лучшим вкусом, ибо сквозь поры осиного гнезда происходит медленное отжимание излишней жидкости или впитывание ее в оболочку гнезда, что, разумеется, не может быть достигнуто в такой же степени в современной посуде. Некоторой заменой служит выкладывание внутренней поверхности ситечка марлей.

Яичный сыр принято готовить весной и летом, когда коровы пасутся на свежей траве, а значит и молоко лучше. В Хямемаа, в Южной Финляндии, яичный сыр после приготовления опаливают пучком свежей соломы — это придает ему особый привкус.

Приготовить яичный сыр нетрудно. На подготовку требуется 30 мин, на созревание — от 6 до 12 ч, иногда до 24 ч.

Состав продуктов. 5 яиц, 0,75 л простокваши или кефира, 3 л цельного молока, 1 ч. ложка соли

1. Белки отделить от желтков.
2. Смешать (взбить) белки в одной посуде с простоквашей (кефиром).
3. Вскипятить молоко, влить в него приготовленную смесь и кипятить 1 мин, пока смесь не свернется в сгусток.
4. Собрать всю творожистую массу в кастрюле в один клубок, переложить в глубокую миску, отжать и промять ложкой и, когда отойдет большая часть жидкости (сыворотки), не дожидаясь полного охлаждения, ввести желтки с солью и продолжать проминать, перемешивая сгусток.
5. Чистую марлю смочить в кипятке, отжать слегка и выстлать ею деревянную раму (деревянный квадратный подрамник без дна и верха, с брусками, фабричного или кустарного изготовления), втиснуть в нее творожистый сгусток, разровнять, уплотнить. Затем опрокинуть раму со сгустком на разостланный кусок марли.
6. Отжав, оставить сыр созревать в марле и раме под легким гнетом.

20. СЫР "ВАТРУШКА"

Предварительные сведения. Это блюдо делают обычно жители Северо-Западной Финляндии — Эстерботтена и района Кюрино-йоки. Приготовляется он просто. Необходима только форма, может быть

самолельная, или глубокая сковорода со слегка сужающимся верхом. На подготовку требуется 45 мин, на выпечку – 20 мин, на выстойку 1–2 ч.

Состав продуктов. 3 л цельного молока, 2 ч. ложки закваски (фермента пепсина), 1,5 ч. ложки соли, топленое масло.

1. Приготовить сырную массу, как сказано в рецепте № 19.

2. Отцедить сыворотку от сгустка через сито с марлей.

3. Промять сырную массу и, сформовав из нее как бы крупную ватрушку, переложить в форму.

4. Опалить пламенем открытого костра, держа чуть в стороне от жара наподобие "распятого сига" (см. рецепт), но под углом 45° к пламени костра или печи. Сыр должен сделаться "загорелым".

5. В процессе обжаривания смазывать поверхность сыра топленым маслом.

6. Подавать можно в горячем и остывшем виде к кофе.

21. СЫЧУЖНЫЙ ДОМАШНИЙ СЫР

Предварительные сведения. Этот сыр делают в юго-западной части Финляндии с XVI века.

Приготовление сыра несложно. На подготовку требуется 45 мин, на выстойку – 8–16 ч, иногда 24 ч, практически же – один день.

Состав продуктов. 3 л цельного молока, 2 ч. ложки сычужной закваски, 1,5 ч. ложки соли.

1. Нагреть молоко в кастрюле на слабом огне до 37°С и внести в него сычужную закваску.

2. Поместить молоко в теплое место и оставить до тех пор, пока оно не свернется.

3. Сделать в образовавшейся сырной массе крестообразные надрезы и сформовать ее затем плотно в смоченной холодной водой сырной раме, куда вложить предварительно марлю, промытую в горячей воде.

4. Отжать сыворотку, посолить поверхность сырного сгустка, поставить сыр в теплое место под пресс на день, после чего он будет готов для подачи (перестанет отходить сыворотка).

22. ЯИЧНИЦА ПО-ФИНСКИ. ЭКРЕОРЯ

Предварительные сведения. Приготовляется очень просто. На подготовку требуется 15 мин, на жарение – 5 мин.

Состав продуктов. 6 яиц, 1 ст. ложка мелконарезанного зеленого лука, 1 ст. ложка масла или маргарина, 150 мл молока, 1 ч. ложка соли. Молотый белый (черный) перец по вкусу.

1. Вбить в чашку яйца, взбить их с молоком, луком, перцем и солью.

2. Разогреть масло на сковороде, влить в нее яичную смесь и подогреть до готовности.

3. Такой омлет (яичницу) подают к "распятому сигу", миногам, любой копченой рыбе вместе с отварным картофелем.

23. ЯИЧНОЕ МАСЛО

Предварительные сведения. Это масло финны всегда берут в дорогу. Приготовляется оно просто, на подготовку требуется 15 мин, на тепловую обработку 8–10 мин.

Состав продуктов. 6 яиц, 150 г сливочного масла, 1,5 ч. ложки соли.

1. Сварить яйца вкрутую, охладить в холодной воде, очистить и растереть вилкой до состояния кашицы.

2. Смешать яичную кашу с размягченным до комнатной температуры маслом, посолить.

3. Яичное масло намазывают на хлеб, подают к отварному картофелю, оно всегда бывает и за праздничным столом.

ЗАКУСОЧН

24. САЛАТ №

Предварител
ляется просто.
30 мин, на те
Рецепт рассчита
Состав про
500 г свеклы,
250 г копчено
и 1 сельдка, 1
(заправки): 20
винного уксус
ложки уксуса
200 мл сливок
ложка горчицы
тый белый (ч

1. Отвари
до полной г
2. Лук изм
нарезать мелк
ми.
3. Морков
мелкими куб
4. Переме
свеклу, лук
кусочками со
ная рыба вх
то его можн
она кладется
с салатом, то
5. Подавать
час после смеш
6. Можно
один или два
сливках, пост
соусниках, что
треблять их п
менять в разн
во время еды.

25. САЛАТ №

Предварительн
ляется легко.
30 мин, на выст
считан на 6 порц
Состав прод
моркови, 750 г
ли, 150 г сыра-т
ной мелкими,

ЗАКУСОЧНЫЕ САЛАТЫ

24. САЛАТ № 1

Предварительные сведения. Приготовляется просто. На подготовку требуется 30 мин, на тепловую обработку — 1 ч. Рецепт рассчитан на 6 порций.

Состав продуктов. 500 г моркови, 500 г свеклы, 2 крупные головки лука, 250 г копченого мяса, 3 соленые салаки и 1 селедка, 1 ч. ложка соли. Для соуса (заправки): 200 мл воды, 3 ст. ложки винного уксуса от белого вина, 2 ст. ложки уксуса от красного вина или 200 мл сливок, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка горчицы, 0,5 ч. ложки соли, молотый белый (черный) перец по вкусу.

1. Отварить морковь и свеклу до полной готовности и охладить.

2. Лук измельчить. Копченое мясо нарезать мелкими тонкими листиками.

3. Морковь и свеклу нарезать мелкими кубиками.

4. Перемешать мясо, морковь, свеклу, лук и нарезанную мелкими кусочками соленую рыбу. Если соленая рыба входит в состав салата, то его можно не солить, если же она кладется в виде филе рядом с салатом, то его следует посолить.

5. Подавать салат примерно через час после смешивания.

6. Можно сделать для салата один или два соуса — уксусный и на сливках, поставить их отдельно в соусниках, чтобы можно было употреблять их по желанию. Можно их менять в разной последовательности во время еды.

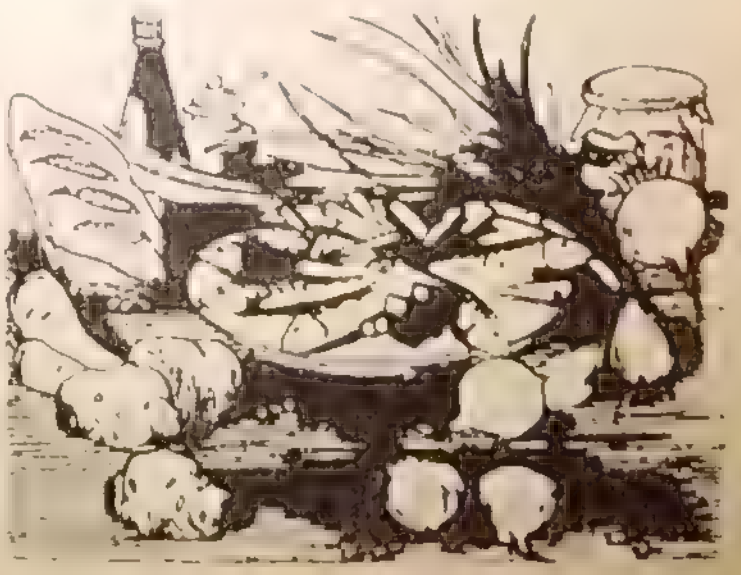
25. САЛАТ № 2

Предварительные сведения. Приготовляется легко. На разделку требуется 30 мин, на выстойку — 1 ч. Рецепт рассчитан на 6 порций.

Состав продуктов. 500 г отварной моркови, 750 г свеклы, 250 г картофеля, 150 г сыра-градинок (сыр, выпускаемый мелкими, как дробь или град, кусочками, удобными для смешивания с макаронами, салатом и т.п.; его заменить 200 г любого твердого сыра, нарезанного мелкими и мельчайшими кубиками), 2 ч. ложки соли.

Все овощи нарезать мельчайшими кубиками, смешать и добавить часть порции сыра, перемешать слегка, чтобы не мять, посолить, переложить на блюдо и украсить оставшимся сыром. Обычно поверх салата, имеющего основной красный фон, выкладывают градинками сыра вензель хозяина, хозяйки или гостя.

Примечание*. Оба вышеприведенных салата являются как бы одинаковыми по составу основных продуктов — овощей. Это, можно сказать, полуфинские [illegible], других в национальной кухне Финляндии нет; они вошли в употребление с XVIII века в Юго-Западной Финляндии. Отсюда получила распространение шведская поваренная книга, через которую [illegible] заимствованы многие блюда. Первая поваренная книга на финском языке была издана лишь в 1849 году. Отсюда видно, что финская кухня стала кодифицироваться очень поздно: на 300 лет позднее русской кухни. Из "салатов" сохранились два-три наиболее простых по составу, которые на востоке Финляндии (как и в соседней Эстонии) называются "рассольи". Слово это произошло от русского "рассольник" и означало "винегрет". В Юго-Западной Финляндии эти блюда продолжают называть салатами. Но состав их одинаков по всей Финляндии. Еще один салат — картофельный,



также известный лишь с конца XVIII в. Он наиболее распространен в Собственно Финляндии — одной из старых и лучше обжитых провинций страны. Его рецепт следует ниже. Эти же шведские салаты, которые финны включают в свою национальную кухню, в Эстонии считаются эстонскими, а в Латвии — латышскими, так как они известны в Прибалтике с XVII в., когда та была шведской провинцией. Правда, "горошины" сыра в них заменены настоящим горохом.

26. КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ

Предварительные сведения. На подготовку требуется 1,5 ч, на вымачивание — 1 ч, на тепловую обработку — 20 мин. Рецепт рассчитан на 8 порций.

Состав продуктов. 4 соленые салаки, 750 г сваренного в мундире картофеля, 2 крупные луковицы, 250 г копченого мяса (можно заменить корейкой или отварной копченой ветчиной), молотый белый (черный) перец. Для заправки: 200 г густых сливок или сметаны, 4 ст. ложки уксуса, 4 ст. ложки сахара, горчица (порошок) по вкусу, 0,25 ч. ложки соли.

1. Соленую салаку вымочить в течение часа в воде или в смеси воды с молоком (и то и другое очень холодное). Лук мелко нарезать.

2. Холодный отварной картофель очистить и нарезать кубиками. Нарезать мясо и разделанную на филе салаку небольшими тонкими дольками одинакового размера. Смешать все эти компоненты.

3. Взбить миксером сливки в твердую пену. Развести в уксусе сахар, порошок горчицы, соль и добавить смесь в салат. Сверху положить шапкой взбитые в пену сливки и сразу поставить в холодильник для созревания.

4. Подавать не ранее чем через 2 ч.

27. САЛАТ "ГРИБНАЯ САЛАКА"

Предварительные сведения. Грибы в Финляндии почти не сдят. Этот салат — саволакский, распространенный некогда только в Восточном Саволаксе, занимало-

вший у русских, но видоизмененный: соленые грибы здесь вымачивают, как салаку. Отсюда и сравнение салата из грибов с салакой.

Приготовляется просто. На подготовку продуктов требуется 10 мин, на вымачивание 3—4 ч.

Состав продуктов. 1 кг соленых грибов, 3 головки лука, 50 мл густых сливок или сметаны (или 50 мл оливкового масла), молотый белый (черный) перец.

1. Вымочить соленые грибы. Воду менять каждые полчаса — час.

2. Дать хорошо стечь воде с грибов (на решете), после чего нарезать их мелко-мелко.

3. Лук нарезать тонкими кружками, разрезать их на четыре части.

4. Перемешать грибы, лук, перец, взбитые сливки или сметану.

5. Охладить, подавать как закуску.

28. ЗАПЕЧЕННАЯ РЕПА. КИТТИНАУРИТ

Предварительные сведения. Приготовление очень легко. На разделку требуется [illegible] мин, на выпечку — 1 ч.

Состав продуктов. 4 крупные [illegible] 100 г саволакского окорока (кабаньего или медвежий), 200 г консервированного зеленого горошка, немного ржаного теста, тонко раскатанного, и фольга, соль.

1. Очистить репу от кожуры и вырезать в ней углубление на манер ботвы.

2. Мелко нарубить окорок, заполнить им и горошком углубления в репах, предварительно смазав их растительным или топленым маслом [illegible] и стенки углублений. Посолить, смазать маслом верх начинки.

3. Очень плотно обернуть репу тестом или фольгой. Если используется тесто, то его надо смазать маслом.

4. Выпекать репу при температуре 225°С и во время выпечки смазывать тестяную оболочку маслом

5. Вынутым из [illegible] репам дать некоторое время постоять до подачи, чтобы вать их теплыми, но не со свежевыпеченным

29. БРУСНИКА [illegible] (РЕПНАЯ "КРАС

Предварительные как и предыдущее требуется 10 мин, Нужны ржаное тест

Состав продукто 1 стакан брусники кана сахара.

Очистить репу в ней углублен брусникой и са горкой, обернут раскатанным, ка фольгой. Выпекат той до 220°С. Да рое время после вать теплой.

30. ЧИНЕНАЯ Б

Предварительные логично двум предыдущему требуется 10 ми Нужны ржаное тесто

Состав продукто ленькие брюквы, 20 сервированного зеле жирной ветчины и (вместо них можно су и соленое свиное белый (черный) пере

1. Очистить от разрезать ее попол

2. Отварить брю полуготовности, 25 мин, на слабом бурления, иначе б по краям. Вырез каждой половинке толщиной 0,5 см.

3. Заполнить угл резанной ветчиной

5. Вынутым из печи (духовки) репам дать некоторое время постоять до подачи к столу, но подавать их теплыми (поступать, как со свежевыпеченным хлебом).

29. БРУСНИКА В РЕПЕ (РЕПНАЯ "КРАСНАЯ ШАПОЧКА")

Предварительные сведения. Готовится, как и предыдущее блюдо. На подготовку требуется 10 мин, на выпечку — 1 ч. Нужны ржаное тесто (мука) или фольга.

Состав продуктов. 4 крупные репы, 1 стакан брусники или клюквы, 0,5 стакана сахара.

Очистить репу от кожуры, сделать в ней углубления, заполнить их брусникой и сахаром доверху, с горкой, обернуть ржаным тестом, раскатанным, как для лапши, или фольгой. Выпекать в духовке, нагретой до 220°С. Дать постоять некоторое время после выпечки, но подавать теплой.

30. ЧИНЕНАЯ БРЮКВА

Предварительные сведения. Блюдо аналогично двум предыдущим. На подготовку требуется 10 мин, на выпечку — 1 ч. Нужны ржаное тесто или фольга.

Состав продуктов. 2 средние или маленькие брюквы, 200 г (1 стакан) консервированного зеленого горошка, 100 г жирной ветчины или корейки, бекона (вместо них можно использовать колбасу и соленое свиное сало), соль, молотый белый (черный) перец, базилик.

1. Очистить от кожуры брюкву, разрезать ее пополам.

2. Отварить брюкву в кипятке до полуготовности, в течение 20–25 мин, на слабом огне, не допуская бурления, иначе брюква разварится по краям. Вырезать углубления в каждой половинке, оставив стенку толщиной 0,5 см.

3. Заполнить углубления мелконарезанной ветчиной, горошком и посолить, поперчить, смазать маслом (салом), посыпать порошком базилика или положить веточки свежего.

4. Подавать тотчас же по приготовлении — горячими, с маслом, яичным маслом.

ПИРОГИ И ЛЕПЕШКИ

31. ПИРОГ С СИГАМИ. СИИКАКУРНИЕККА ("САРКОФАГ СИГОВ")

Предварительные сведения. Это одно из многих старых карельских блюд, сохранившихся в финской кухне. Это блюдо рыбаков, охотников, путников. Оно удобно в дальней дороге тем, что "запечатано" и что тара, в которой оно [illegible], не пустая ноша, а тоже съедобна. По композиции оно схоже с предыдущими овощными блюдами из репы: [illegible] сиг) запечатывается в тестяную [illegible]ку, но не из ржаной, а из белой, [illegible]ной муки.

Приготовляется просто. На обработку требуется 30 мин, на выпечку — от 35 до 45 мин. Рецепт рассчитан на 8 порций.

Состав продуктов. 1 кг пресного пшеничного теста или сметанного, или масляного (рецептов теста автор не дает, считая, что они известны хозяйкам и могут быть извлечены из любой поваренной книги); 2 средних сига — каждый примерно по 1 кг (важен не точный вес их, а одинаковая величина — это обязательное условие); 1 стакан сваренной перловой крупы, 2 крутых яйца, соль, белый перец. Все эти полуфабрикаты должны быть подготовлены к началу работы. Время указано из расчета, что все компоненты наполовину уже сварены.

1. Разрезать рыбу вдоль со спины и, вынув хребтовую кость, выпотрошить. Сделать глубокие поперечные, чуть скошенные надрезы по обеим сторонам рыбы, не задевая брюшной части.

2. Раскатать тесто в овальный пласт по величине рыбы (в виде эллипса).

3. На этот пласт положить ровным слоем перловую кашу, измельченные или красиво нарезанные узкими полукружьями крутые яйца. Посолить, поперчить эту начинку, оставив не закрытыми ею края теста так, чтобы из них образовалось перекрытие верха пирога. Фактически начинкой надо покрыть лишь то место на тестяном листе, куда будет положена рыба.

4. Положить рыбу головами в разные стороны, отвернуть кромки бортов теста вдоль рыбы вверх и красиво защипать их в виде гребешка. Затем смазать сверху маслом и яйцом и поставить в нагретую до 225°С духовку на выпечку. В печи выпекать, как хлеб, на вольном духу.

5. Во время выпечки пирог надо помаслить, а затем готовый горячий пирог также смазать обильно сливочным маслом и обязательно покрыть льняным полотенцем, дав остыть.

6. Подавать этот пирог надо вскрытым горизонтально, т.е. срезав верхнюю часть пирога — "крышку". "Крышку" при подаче к столу снова накладывают, но так, чтобы видна была рыба внутри пирога, т.е. слегка смещают ее. Эту операцию делает сама хозяйка — не за столом, в присутствии гостей, а на кухне.

32. ПИРОГ С САЛАКОЙ

Предварительные сведения. Это восточнофинляндское блюдо карельского происхождения. Приготовляется легко. На подготовку требуется 30 мин, на выпечку – 1 ч 40 мин.

Состав продуктов. 500 г масляного теста, 100 г перловой крупы, 3 яйца, 1 кг свежей салаки, 2 головки лука, укроп, молотый белый (черный) перец, оливковое масло, соль по вкусу; 1 желток (или яйцо целиком) для смазки. Для соуса: 50 г топленого масла, 4 ст. ложки мелконарезанного укропа, около 100 мл рыбного бульона или воды.

1. Перловку сварить до мягкости. Яйца отварить вкрутую и растереть вилкой до получения однородной массы.

2. Салаку выпотрошить, вынуть хребет, развернуть (распластать со спины) или разделать на две филейные половинки. Лук мелко нарезать, обжарить до золотистого цвета.

3. Раскатать тесто в длинный блин толщиной 0,5 см.

4. Равномерными слоями выложить на середину теста начинку из перловки, лук, яичную крошку, сверху положить распластанную салаку, посыпать солью, укропом, перцем. Свободные от начинки края теста поднять, перекрыть ими начинку, защипать, смазать поверхность яйцом, оливковым маслом. Поверхность отделать рисунком.

5. Выпечь в духовке, нагретой до 220°С.

6. Подавать пирог горячим с укропным соусом, смазывая им нарезанные поперек рулета куски пирога.

33. ПЕЧЕНОЧНЫЙ ПИРОГ

Предварительные сведения. Приготовляется легко. На подготовку требуется 30 мин, на выпечку 45–50 мин. Рецепт рассчитан на 10 порций.

Состав продуктов. 500 г теста [illegible] ничной муки (лучше сдобное, м[illegible] 600 г свиной или говяжьей [illegible] 2 средние головки лука, 100 г [illegible] сала, 100 г перловки или риса, м[illegible] белый (черный) перец, майоран, [illegible] по вкусу; 1 яйцо для смазки пирога.

1. Вымочить печень, [illegible] снять пленку и порубить мелко намелко.

2. Сварить из крупы рассы[illegible] кашу. Лук нарезать кру[illegible] обжарить до золотистого цвета

3. Сделать начинку из [illegible] копченого рубленого сала, [illegible] лука, пряностей, посолить.

4. Тесто раск[illegible] ный пласт тол[illegible] тельно раздели[illegible] вины и на од[illegible] ровным слоем [illegible] закрыть и защ[illegible] тщательнейшим [illegible] плотной и н[illegible] пирог может [illegible] особенно если [illegible] рівания остало[illegible] если каша недос[illegible]

5. Смазать [illegible] вить в духовк[illegible]

5. [illegible] теплы[illegible] к и о[illegible]

34 ПИРОГИ С [illegible] НАУРИСПИИРА

Предварительн[illegible] ляется легко. На[illegible] 30 мин, на выпечк[illegible]

Состав продук[illegible] 1 кг репы или бр[illegible] мяса, молотый п[illegible] цепт рассчитан на [illegible]

1. Очищенну[illegible] или брюкву н[illegible] оставить на но[illegible] соленой воде.

2. Замесить о[illegible] раскатать его [illegible] пласты (можн[illegible] размеру тарелк[illegible] дну каждого [illegible] вымоченную ре[illegible] копченое мясо [illegible] защипать края [illegible] слабо нагретой [illegible] в течение 40 мин[illegible]

3. Подавать [illegible] тельно смазав [illegible]

35. "САЛАКО[illegible]

Предварительны[illegible] делают в За[illegible]ой [illegible] тесте, и называют [illegible] ковые хлебцы", "р[illegible] пироги". Особенно[illegible]

4. Тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной 0,5 см. Зрительно разделить тесто на две половины и на одну из них положить ровным слоем начинку, а другой закрыть и защипать с трех сторон тщательнейшим образом (при неплотной и неглубокой защипке пирог может разойтись по шву, особенно если на луке после обжаривания осталось лишнее масло или если каша недостаточно крутая).

5. Смазать пирог сверху и поставить в духовку, нагретую до 220°С.

6. Пирог можно подавать как теплым, так и остывшим.

34. ПИРОГИ С РЕПОЙ. НАУРИСПИИРАКАТ

Предварительные сведения. Приготовляется легко. На подготовку требуется 30 мин, на выпечку – 40 мин.

Состав продуктов. 500 г ржаного теста, 1 кг репы или брюквы, 300 г копченого мяса, молотый перец, соль по вкусу. Рецепт рассчитан на 10 порций.

1. Очищенную от кожуры репу или брюкву нарезать соломкой и оставить на ночь в холодной подсоленной воде.

2. Замесить обычное ржаное тесто, раскатать его в тонкие круглые пласты (можно обрезать их по размеру тарелки, блюдца). На середину каждого "блина" положить вымоченную репу, мелконарезанное копченое мясо и поперчить, красиво защипать края и выпечь пироги в слабо нагретой духовке (при 170°С) в течение 40 мин.

3. Подавать горячими, предварительно смазав сливочным маслом.

35. "САЛАКОВЫЙ ХЛЕБ"

Предварительные сведения. Эти пироги делают в Западной Финляндии, в Эстерботтене, и называют их по-разному: "салаковые хлебы", "рыбный хлеб", "рыбные пироги". Особенно любят этот вид пирогов на родине их – в долине реки Сиикайоки и на берегах озера Пюхаярви.

Приготовляется легко. На подготовку требуется 30 мин. Рецепт рассчитан на 10 порций.

Состав продуктов. 500 г кислого ржаного теста, 10 шт. соленых салак, 150 г свиного домашнего сала, нарезанного тонкими поперечными ломтиками (как для бутербродов), 2 головки лука, 0,5 чайной ложки дробленого ямайского (душистого) перца. Для смазки: маргарин и вода, подкрашенная паточным сиропом (или разведенный в воде карамелизованный сахар).

1. Салаку выпотрошить, освободить от костей, филировать и вымочить.

2. Раскатать тесто в виде блина толщиной 0,5 см, диаметром 35 см.

3. Половину "блина" посыпать ржаной мукой, на муку положить половинки филе салаки (можно нарезать более мелкими кусками), также ровным слоем, а на салаку – слой ломтиков сала. Сверху положить кружочки лука, поперчить, покрыть половину заполненного начинкой тестяного круга другой, свободной, половиной и края теста плотно защипать (для надежности оставить до закладки начинки края около 1,5 см).

4. Дать тесту немного подойти (чтобы расправились складки, спа-

ды, защипка, чтобы изделие приняло вид выпуклого каравая), наколоть вилкой сверху и поставить в нагретую до 225°С духовку на 1 ч.

5. Во время выпечки смазывать несколько раз маслом и один раз латочной водой (перед самым концом выпечки).

6. Готовый каравай выложить на доску, на льняное полотенце, и прикрыть этим полотенцем пирог, чтобы корка стала мягкой.

7. Подавать можно как горячим, так и холодным.

36. ПИРОГ С ГРИБАМИ

Предварительные сведения*. Как уже говорилось, грибы в Финляндии почти не едят. В Западной Финляндии грибы до сих пор считаются "коровьим кормом", им дали презрительное название "шапки с червями". Финские крестьяне их вообще не признают. Но с 30-х годов в городской среде, особенно у интеллигенции, знакомой с западноевропейскими блюдами и русской кухней, возникает интерес к использованию грибов. В связи с этим было возрождено забытое в Финляндии старое карельское изделие – грибной пирог, заимствованный карелами из древней новгородской кухни. Теперь этот пирог готовят в разных концах страны.

Изготовление его, как и всех пирогов, несложно, однако требует вымачивания грибов в слегка подсоленной воде от 6 до 20 ч, так как к грибам продолжают относиться с недоверием. На подготовку и холодную обработку требуется 40 мин, на выпечку – 30 мин. Рецепт рассчитан на 10 порций.

Состав продуктов. 500 г масляного (слобного) пшеничного теста, 1 кг соленых грибов (именно не квашеных, не маринованных, а засоленных), 100 г риса, 0,5 л молока, 2 головки лука, 50 г жира, 1 яйцо для смазки.

1. Вымочить грибы. Сварить рис рассыпчатый, на молоке. Грибы хорошо обсушить полотенцем, мелко порубить. Нарезать лук.

2. Тесто раскатать в тонкий пласт прямоугольной формы.

3. Измельченные грибы обжарить на сковороде с луком, маслом, а затем перемешать (после охлаждения) с отварным рисом.

4. На одну половину прямоугольного пласта теста положить начинку, другой половинкой закрыть; края теста защипать. Смазать пирог яйцом, наколоть вилкой сверху и поставить в духовку, нагретую до 220°С, на 30 мин.

5. Финны едят этот пирог вечером, за ужином – горячим, а утром, за завтраком – холодным, как закуску.

37. СБОРНЫЙ РЫБНЫЙ ПИРОГ. КАЛАКУККО ("РЫБНЫЙ КОЛОБОК")

Предварительные сведения. Приготовляется просто. На подготовку требуется 45 мин, на выпечку 3–4 ч.

Состав продуктов. 750 г дрожжевого теста, 1,5 кг разной рыбы – налим, щука, окунь, ряпушка (этот основной финский набор может быть заменен соответственно другим: сом, щука, линь, ситок); 3 головки лука, 200 г шпика копченого или масла, 3 ч. ложки соли, молотый черный перец, масло для смазки.

1. Рыбу вычистить, разделать на филе, нарезать крупными кусками. Нарезать лук.

2. Тесто хорошо обвалять в муке, раскатать его в неплотный пласт толщиной 0,5 см, придав ему овальную форму.

3. Положить на середину овального пласта слоями рыбу и лук – горкой, оставляя свободными боль-шие края теста. Посолить, обильно поперчить. Поверх возвышения положить сало, нарезанное тонкими ломтиками.

4. Горку начинки закрыть свободными краями пласта теста, прогладить его так, чтобы оно плотно прилегало к начинке, без складок (надо его сразу же хорошо обтяги-

вать), защипа
смочив руки
гладив ими
и с боков.

5. Поставь
рительно нагр
и выдержать
твердевания
той корочки,
пературу до
на этом огне,
шая его, еще
несколько ра
вать колобо
с помощью
кисточки.

6. Горячий
приготовлени
льняным пол
полчаса.

7. Подавать
молоком или
пирог подава
щих напитков

Примечание:
Восточной Фин
не только чист
так называемы
часть которых
крупной рыбы,
следующих про
ягод (лесных,
Финляндии, а т
колобки по в
только из рыбы.

А чаще всег
готовят в ка
"Салаковый хле
бок".

38. СБОРНЫЙ
НАУРИСКУКК
("РЕПЯНОЙ К

Предварительн
финляндское
просто. На подго
на выпечку 4
грибов требуется
Состав продук
(пресного), 4 бо

вать), защипать края, сгладить швы, смочив руки в ледяной воде и пригладив ими весь колобок сверху и с боков.

5. Поставить в горячую, предварительно нагретую до 250°С духовку и выдержать там до легкого затвердевания и образования золотистой корочки, а потом снизить температуру до 180°С и выпекать на этом огне, или постепенно уменьшая его, еще 2 ч. Во время выпечки несколько раз периодически смазывать колобок сливочным маслом с помощью птичьего перышка или кисточки.

6. Горячий пирог выложить после приготовления на доску, прикрыть льняным полотенцем примерно на полчаса.

7. Подавать горячим с маслом и молоком или с квасом. Холодный пирог подавать без сопровождающих напитков.

Примечание: "Калакукко" – блюдо Восточной Финляндии. Там же готовят не только чисто рыбные колобки, но и так называемые "двухсортовые", одна часть которых состоит из мелкой или крупной рыбы, а вторая – из одного из следующих продуктов: репы, брюквы, ягод (лесных, кислых). В Центральной Финляндии, а также в Кайнумаа готовят колобки по вышеуказанному способу только из рыбы.

А чаще всего в Западной Финляндии готовят в качестве рыбных пирогов "Салаковый хлебец", а не "Рыбный колобок".

38. СБОРНЫЙ ОВОЩНОЙ ПИРОГ. НАУРИСКУККО ("РЕПЯНОЙ КОЛОБОК")

Предварительные сведения. Восточно-финляндское блюдо. Приготовляется просто. На подготовку требуется 20 мин, на выпечку 4–6 ч. Для вымачивания грибов требуется от 6 до 20 ч.

Состав продуктов. 500 г ржаного теста (пресного), 4 большие репы или 1 большая брюква, 150 г свиного мяса, 1 стакан соленых грибов или просто соль; для смазки – нутряное свиное сало или топленое масло.

1. Вымочить грибы.

2. Очистить и нарезать репу (брюкву) соломкой.

3. Раскатать тесто в круглый пласт, положить на него брюкву, посыпать солью и сверху положить мелконарезанные вымоченные грибы. Свинину нарезать кусочками, но не очень мелко, и положить тонким слоем на брюкву, а затем вновь положить новый слой (круг) брюквы, и так до тех пор, пока не будут использованы все продукты.

4. Поверх всего положить новый круг теста (тестяной блин). Приглаживать тесто, чтобы не было складок, защипать края и поставить пирог в духовку, нагретую до 180°С, на [illegible].

5. После выпечки выдержать некоторое время под льняным полотенцем для отпотевания.

39. МАСЛЯНАЯ ПРЕСНУШКА, ИЛИ ФИНСКАЯ ШАНЬГА

Предварительные сведения. Приготовляется легко. На подготовку требуется 30 мин, на выпечку 30–40 мин. Получается одна шанья.

Состав продуктов. 250 мл виили (см. рецепт № 18); в крайнем случае виили можно заменить катыком, кефиром, 150 г дробленой перловки, а еще лучше – хлопьев перловки (за неимением их смолоть перловку в кофемолке), 100 г маргарина и 100 г жирной свинины.

1. Смешать перловые хлопья с виили (катыком) и дать этой массе постоять в холодном месте день, сутки.

2. Растопить маргарин, снять пену, отделить вытопки, топленый маргарин охладить. Свинину нарезать мелкими кубиками.

3. Смешать массу из перловки, свинину и жир в однородное тесто, сделать из этого теста одну круглую шаньгу (лепешку) толщиной 1,5 см и выпечь ее в духовке, нагретой до 225°С, в плоской керамической посуде, смазанной маслом. Когда одна сторона заколеруется, перевернуть на другую.

4. Едят пресиушки с солеными мясными изделиями и блюдами — горячими, употребляя их вместо хлеба.

40. РЕПЯНОЙ ХЛЕБЕЦ. НАУРИСЛЕЙПЯ

Предварительные сведения. Приготовляется очень просто. На подготовку требуется всего 10 мин, на выпечку — 30 мин, на варку репы (заранее) 2—3 ч. Получается 2 хлебца.

Состав продуктов. 750 г репы, 0,5 л воды, 500 г ячневой муки, 2 ч. ложки соли. Для смазки — маргарин или топленое масло.

1. Репу очистить, разрезать на куски и сварить до мягкости в воде, на слабом огне, так, чтобы вода выкипела почти вся (остался бы густой отвар).

2. Истолочь репу в пюре, смешать с остатками загущенного отвара и остудить пюре.

3. В пюре добавить муку, посолить, вымесить довольно крутое тесто.

4. Скатать и сформовать в виде лепешек 2 хлебца. Наколоть их по всей поверхности вилкой и выпечь в течение получаса в духовке, нагретой до 250°С.

5. Вынув из духовки, выдержать до остывания, накрыв льняным полотенцем.

6. Репяные хлебцы едят теплыми, обычно с блюдами из салаки.

41. ЛИСТОВЫЕ ЛЕПЕШКИ, ИЛИ ЛЕПЕШКИ НА КАПУСТНОМ ЛИСТЕ

Предварительные сведения. Эти типично карельские кулинарные изделия в разных местностях называются по-разному — листовые пресиушки, листовые лепешки, листовки — но рецептура их в основном одинаковая. Приготовляются просто. На разделку теста требуется 10 мин, на выпечку — 40 мин, на предварительное вымачивание — 3 ч, на варку картофеля — 25 мин.

Состав продуктов. 8 капустных листьев, 300 г перловой крупы, 500 г картофеля, 0,8 л молока или простокваши, 2 ч. ложки соли, масло для смазки.

1. Вымочить перловую крупу в молоке или простокваше (по вкусу).

2. Картофель отварить в подсоленной воде, растолочь в пюре.

3. Смешать пюре и замоченную крупу.

4. Сформовать из теста 4 лепешки, положить каждую на капустный лист, покрыть другим капустным листом и густо смазать поверх капустных листьев салом или маслом.

5. В таком виде выпечь лепешки в духовке, нагретой до 225°С, в течение 30—40 мин.

6. Готовые лепешки подавать горячими прямо к столу.

42. МОРКОВНЫЕ ХЛЕБЦЫ

Предварительные сведения. Приготовляются просто. На подготовку требуется 1 ч, на выпечку — 30 мин. Получается 20 хлебцев.

Состав продуктов. 1,5 кг моркови, 200 мл молока (1 стакан), 100 мл патоки (или сиропа от варенья), 100 мл топленого масла (если нет готового — подойдет сливочное или нутряной жир), 1 ч. ложка грэхэм или отрубей, маргарин для смазки, соль.

1. Морковь очистить, сварить в небольшом количестве медленно кипя-

ной воды растолочь в пюре, охладить.

2. Морковное пюре смешать с молоком, патокой (сиропом), маслом, мукой, посолить.

3. Из полученного теста сформовать 20 хлебцев толщиной 1,5 см, наколоть поверхность их вилкой, выпечь в духовке, нагретой до 250°С. (Лист, на котором выпекаются хлебцы, смазывать маргарином, а не сливочным маслом, чтобы не подгорал и имел красивый вид.)

4. Готовые хлебцы тотчас же подавать горячими.

СУПЫ И СУПОВЫЕ НАПОЛНИТЕЛИ

43. КЛЕЦКИ ПО-ФИНСКИ. КЛИМПИРУОКА (КЛЕЦКИ СУПОВЫЕ)

Предварительные сведения. Клецки в Финляндии делают в основном в двух западных провинциях, испытавших сильное влияние шведской культуры в прошлом – в Сатакунте и в Собственно Финляндии. Здесь их подают с бульонами, в супах или с жирными мясными блюдами. Приготовляют клецки не только из пшеничной муки (манной), но чаще из ячневой муки и крупы. Используют их обычно для блюд, которые надо разогревать (именно поэтому картофель в них неприменим). Такие блюда, или одни клецки, берут с собой в дорогу те, кто работает вдали от дома: на сплаве, на рубке леса, на охоте.

В прибрежных районах Эстерботтена, в городах клецки делают со сладкими соусами, подают как десертное блюдо, а потому добавляют в них изюм, едят их с финским брусничным желе.

Приготовляются клецки просто. На подготовку требуется 30 мин, на отваривание 15–25 мин.

Состав продуктов. 4 картофелины, 100 мл сливок, 2 ст. ложки изюма, 3 яйца, 100 г пшеничной муки, 1 ч. ложка соли, 0,25 ч. ложки имбиря, 0,8 л воды, бульон из 3 мясных бульонных кубиков или 800 мл крепкого мясного бульона, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки (или сухой петрушки).

1. Картофель отварить в мундире, очистить, растолочь, пока горячий, в пюре, добавить сливки, соль, имбирь, изюм.

2. Хорошенько взбить яйца и постепенно подмешать их к картофельному пюре, одновременно добавляя муку и вымешивая равномерно всю массу.

3. Вскипятить бульон (или воду с мясными кубиками) в открытой широкой посуде.

4. В кипящую (бурлящую) жидкость опускать маленькие клецки, [illegible] чайной ложечкой, и варить. Клецки можно считать готовыми, когда они все всплывут, провариваются внутри.

5. Выложенные на блюдо клецки посыпать петрушкой.

6. Подавать горячими. Едят их обычно на ужин.

44. СУП С КЛЕЦКАМИ. КЛИМПИСОППА

Предварительные сведения. Приготовляется просто. На подготовку требуется 20 мин, на варку – 1,5 ч. Рецепт рассчитан на 10–12 порций.

Этот суп финны едят по праздникам, в день именин или рождения, на юбилеях. В таких случаях это блюдо бывает главным.

Состав продуктов. 1,5 кг говядины или баранины, 2,5 л воды, 1 ст. ложка соли, 2 головки лука, 3 моркови, четверть брюквы, 1 сельдерей, 10 средних картофелин, 12 горошин душистого перца, 300 мл клецочного готового теста (см. рецепт № 43).

1. Отварить мясо с луком и перцем, снимая пену. Когда пены больше не будет, нарезать дольками или брусочками брюкву, морковь, сельдерей и картофель и опустить в бульон.

2. Через час после варки мяса вынуть его, нарезать на мелкие кусочки и вновь опустить в бульон.

3. Из подготовленного к этому времени клецочного теста (массы) сформовать чайной ложечкой клецки, опустить их в суп, продолжая варить его.

4. По мере готовности (клецки будут всплывать) вынимать их шумовкой, складывая в отставленную на плите подогретую посуду.

5. С готового супа снять накипь, засыпать в него отваренные клецки, подать суп к столу.

45. КАРТОФЕЛЬНЫЕ КЛЕЦКИ

Предварительные сведения. Приготовляются легко. На подготовку требуется 5 мин, на отваривание – 5 мин. Получается 300 мл клецочного теста (массы).

Состав продуктов. 3 картофелины, 100 мл бульона, 100 г муки, 1 яйцо, молотый белый (черный) перец, соль по вкусу.

1. Отваренный в мундире (а лучше печеный) картофель размять в пюре, смешать с мукой и взбитым яйцом, солью, перцем и крепким мясным бульоном.

2. Из массы сформовать чайной ложечкой клецки, отварить их в кипятке (или в супе) – (см. рецепт № 44).

46. ИЗЮМНЫЕ КЛЕЦКИ

Состав продуктов: 50 мл крепкого бульона, 50 мл молока, 100 г ячневой или пшеничной муки, 1 яйцо, 1 ч. ложка сахара, 50 г изюма, 1 ч. ложка соли.

Все продукты смешать в клецочное тесто и дать немного постоять перед тем, как опускать клецки в кипяток, чтобы вязкость теста увеличилась.

47. БУЛЬОНКА. ПУЛЬОНКИ

Предварительные сведения. Это кулинарное изделие распространено только в Западной Финляндии, где оно вошло в обиход не так давно, с XIX в., и было финским заимствованием западноевропейского крепкого бульона.

Так как бульон выкипает каждый раз неодинаково и может довольно сильно сократиться в объеме, то его солят только после полной готовности.

Приготовляется легко. На подготовку требуется 20 мин, на варку 6–8 ч. Получается в среднем 1,5 л.

Состав продуктов. 2,5 л воды, 400 г костного мозга или мозговых костей (сахарных), раздробленных, 600 г телячьей грудинки или бедренная часть говядины, 2 большие головки лука, 4 средних моркови, 1 маленькая брюква, 8 горошин душистого перца, 0,5 корня сельдерея, 1 стебель лука-порея, 2 лавровых листа, 1 пучок петрушки, 2 ст. ложки соли, по 0,5 чайной ложки имбиря и мускатного цвета.

1. Мозговую кость и мясо положить в кипяченую холодную воду.

2. Лук, морковь, брюкву, сельдерей, лук-порей, очистив и вымыв, целиком, не разрезая, положить в закипевший бульон.

3. Не допуская бурления, варить на самом слабом огне 6–8 ч.

4. Процедить бульон 1–2 раза через смоченную в холодной воде и отжатую марлю и дать ему остыть. С остывшего бульона снять жир.

5. Залить в банку, закупорить и использовать по мере надобности, разогревая.

6. Подавать к пирогам, пирожкам, ватрушкам как горячее закусочное блюдо.

7. Отварные твердые части бульона (корнеплоды, мясо) использовать в день приготовления.

48. МУЧНЫЕ КЛЕЦКИ

Предварительные сведения. Приготовляются просто. На разделку требуется 10 мин, на варку – 10 мин.

Состав продуктов. 100 г сливочного масла, 100 г ячневой муки, 100 г пшеничной муки, 0,4 л крепкого мясного бульона, 2 яйца, по четверти чайной ложки

молотого имбиря, (черного) перца.

1. Распустить … быстро подмешат… тщательно размес… ную массу; влить… циями мясной бу… непрерывно всю м… го состояния.

2. Дать в течени… прогреться на сла… вая при этом. Осту…

3. В образовав… взбитые яйца и д… хорошенько разме…

4. Из массы сф… и отварить их в … т.д. Использовать … клецок иной конси… тофельные.

49. ЯИЧНЫЕ КЛЕ… МУНАКЛИМПИ

Предварительные … …ляются просто. На по… 10 мин, на тепловую …

Состав продуктов. … полстакана ржаной … соли, 2 ст. ложки сахар…

1. Яйца взбить … лить, добавить сахар…

2. Яичную смесь … ной мукой.

3. В полученное … полстакана (100 … взбить, размешать … однородной массы. … слепить клецки.

4. Поставить ки… В момент закипани… сразу все клецки. К… вут на поверхност… блюдо будет готово…

50. МЯСНОЙ СУП … ЛИХАКЕЙТО

Предварительные … … обычный суп из говяд… широко распространен …

молотого имбиря, кардамона и белого (черного) перца.

1. Распустить на скороводе масло, быстро подмешать к нему муку, тщательно размешивая в однородную массу; влить небольшими порциями мясной бульон, размешивая непрерывно всю массу до однородного состояния.

2. Дать в течение примерно 10 мин прогреться на слабом огне, помешивая при этом. Остудить.

3. В образовавшееся тесто влить взбитые яйца и добавить пряности, хорошенько размешать.

4. Из массы сформовать клецки и отварить их в супе, кипятке и т.д. Использовать как один из видов клецок иной консистенции, чем картофельные.

49. ЯИЧНЫЕ КЛЕЦКИ. МУНАКЛИМПИ

Предварительные сведения. Приготовляются просто. На подготовку требуется 10 мин, на тепловую обработку – 30 мин.

Состав продуктов. 1 л молока, 4 яйца, полстакана ржаной муки, 1 ч. ложка соли, 2 ст. ложки сахара.

1. Яйца взбить миксером. Посолить, добавить сахар.

2. Яичную смесь смешать с ржаной мукой.

3. В полученное тесто добавить полстакана (100 мл) молока, взбить, размешать до получения однородной массы. Из теста руками слепить клецки.

4. Поставить кипятить молоко. В момент закипания всыпать в него сразу все клецки. Когда они всплывут на поверхность и разбухнут, блюдо будет готово.

50. МЯСНОЙ СУП ПО-ФИНСКИ. ЛИХАКЕЙТО

Предварительные сведения * . Этот обычный суп из говядины с картофелем широко распространен по всей Финлян-

дии и давно стал народным блюдом. Особенно вкусным получается суп из свежего, парного мяса с молодым картофелем. Интересно, что такой суп был самым распространенным и в северо-западных областях России, но в финской кухне он получил некоторые специфические черты. Так, финны используют для приготовления его брюкву, пастернак, гораздо больше перца, но исключают лавровый лист, обязательный для русского варианта этого супа. Называют это блюдо по-разному – мясной суп, картофельный суп, мясо-картофельный суп, – и готовят с разным соотношением мяса и овощей. Ниже приводится наиболее характерное финское соотношение, дающее "финский вкус" этому известному во всей Европе блюду. Продолжительность варки в финском варианте – не менее

Состав продуктов. 1 кг говядины [illegible] грудинка и сахарная косточ[illegible] лопаточная часть), 2,5 л воды, [illegible] ка соли (без верха), 10 горошин [illegible] или черного перца, 2 головки лу[illegible] моркови, 1/2 корня и зелень сель[illegible] 1/4 брюквы, 1/2 пастернака, [illegible] них картофелин, 2 ст. ложки мелко[illegible] ной петрушки.

1. Мясо слегка ополоснуть, обязательно обсушить полотенцем, чтобы вся влага впиталась, и сухим положить в кипящую воду.

2. Снять пену. Положить лук, соль, перец.

3. Когда мясо сварится наполовину (через 1,5 ч), очистить его от сухожилий, нарезать крупными

кусочками. В суп положить одно за другим брюкву, морковь, сельдерей, пастернак и в последнюю очередь — картофель.

4. Незадолго до готовности мяса вынуть кость; мясо нарезать мелкими кусочками, опустить в суп. Украсить суп мелконарезанной петрушкой.

5. Едят в обед, с хорошим свежим хлебом, с квасом, иногда запивают молоком.

51. КАРЕЛЬСКОЕ МЯСО-РЫБНОЕ БЛЮДО. ААТТОЛОХКО ("КАНУННИК")

Предварительные сведения. Это блюдо праздничное, главное в меню обеда, делается обычно в зимние праздники, в канун Нового года. Приготовляется в горшке или иной жаропрочной посуде. На подготовку требуется 30 мин, на тепловую обработку — от 1,5 до 3 ч, в зависимости от жесткости мяса.

Состав продуктов. 1,5 л воды, 250 г мясной свинины, 200 г баранины (поясничной части или лопатки), 200 г говядины, 2 головки лука, 2 ст. ложки соли, 8 горошин черного перца, свежий фенхель (корень, стебель, зонтик), 2 ст. ложки (с верхом) перловой крупы, четверть брюквы, 1 сельдерей (целиком), 2 средние моркови, 6 картофелин, 100 г (полстакана) консервированных бобов или фасоли (но не сои), 250 г свежего речного окуня (налима или судака), 250 г ряпушки (муйки, мойвы), 75–100 г любой вяленой рыбы или 150 г мороженой морской (камбалы, трески, наваги), 50 г сливочного масла, пучок петрушки.

1. Все виды мяса положить в кипящую воду. Через некоторое время снять пену.

2. Подготовить и положить в кипящий бульон лук, фенхель, перец, соль.

3. Всыпать промытую перловую крупу.

4. Нарезать кубиками и крупными брусками брюкву, морковь, картофель, измельчить сельдерей, отварные бобы. Добавить подготовленные овощи в бульон.

5. После этой последней закладки варить еще 20 мин.

6. Тем временем очистить рыбу; крупную рыбу разделать на куски, а мелкую — распороть с хребта, вынуть плавники и кость и разделить на половинки (можно оставить и целиком). Вяленую рыбу нарезать мелкими кусочками.

7. Бульон разлить в 4 небольших горшочка. Мясо вынуть, нарезать ровными брусочками.

8. В каждый из горшочков с бульоном рядами положить равное количество кусочков нарезанного мяса, полусваренную перловку, овощи, бобы и разделанную рыбу. Все красиво оформить, посыпать рубленой петрушкой. Горшки закрыть.

9. Поставить в слабо нагретую (150°С) духовку и тушить до полной готовности (время разное — см. выше). Перед тем как ставить в духовку, добавить еще пряностей, так как о готовности блюда легко узнать, не вынимая горшки из духовки, по запаху пряностей, который резко проявляется в момент полной сваренности всех компонентов. Перед подачей вновь посыпать рубленой свежей петрушкой и сельдереем, положить по кусочку сливочного масла (свежего, холодного).

10. Подавать в тех же горшочках, при желании можно перелить бульон в тарелку тут же, на столе, но это ухудшает внешний вид блюда: бульон мутнеет, красивое расположение компонентов рядами и слоями, цвет блюда нарушаются.

52. ГОРОХОВЫЙ СУП "ХЕРНЕРОККА"

Предварительные сведения. Горохов... суп — одно из основных, коронных ...

...ных блюд финно-... страны готовят его ... во в качестве основно... ном супе всегда ... свиное — будь это ... копченое, или, наконец, ... з. — главное, свинина ... говядина. Что касается ... обычно так называем... очень крупный, серов... вид, отличающийся от ...льного не только ... (и цветом, и вкусом) ... по вкусу (нет сомне... "горохового" запаха, ... жного горошка) и не ... Финляндии в гороховый ... какой-... ...жу ... или ряда, или полбы, ... также чуть-чуть брюквы ... это чистый гороховый ... ок, однако, в разных ... по-разному: гомогенный, ... христианский, пастор... трудовой (бурлящий) ... привнесен шведами во ... походов и использовал... связи с различными м... ствами — либо на по... время крестин, либо в ... отъезде в дальний пут... ...ами родственниками.

...готовляется легк... требуется всего 10 мин... и на замачивание горох... процессе вымачивания ... ны не кладут в этот ... чеснок ни перца, ни чеснок...

Состав продуктов. ... гороха (1 большой ст... 2,5 л воды для замачив... шие сохраняется всег... свинины (не очень жи... свиных костей с костны... говядины, 1 ст. ложка ... пшеничной муки.

1. Горох замочить ... ния воду один раз ... второй раз — рано утр...

2. Мясо сразу нар... и заложить в кипя... костями. Горох залож... ...ание уже в снегк... но не в сильно к... а еще лучше в холод...

...ыстить рыбу;
...ть на куски,
...ть с хребта,
...ость и разле-
...жно оставить
...рыбу нарезать

...4 небольших
...уть, нарезать

...почков с буль-
...равное коли-
...ванного мяса,
...ку, овощи, бо-
...у. Все красиво
...рубленой пе-
...ыть.
...або нагретую
...ушить до пол-
...мя разное –
...м как ставить
...ще пряностей,
...блюда легко
горшки из
...яностей, кото-
...тся в момент
...всех компонен-
...новь посыпать
...рушкой и сель-
кусочку сли-
...жего, холодно-

...же горшочки,
...перелить бы-
...стоге, но э-
вид блюда
...ное распола-
...ными и обяз-
...ки.

...11

...ления. Горох
...горшки

ильных блюд финнов. В разных частях страны готовят его в чем-то по-своему, но в качестве основного мяса в горохо-вом супе всегда используется только свиное – будь это свежее, соленое или копченое, или, наконец, свиная колбаса, – главное, свинина. Добавкой бывает говядина. Что касается гороха, то это обычно так называемый серый горох, очень крупный, сорта этого вида на вид, отличающийся от ... лущеного не только по ... виду (он целый, неколотый, крупный), но и по вкусу (нет ... "горохового" ... желтого гороха). В ... Финляндии в горохов... ... четыре ... бы ... или рыба, или ... Иногда также чуть-чуть брюквы, ... это чистый гороховый ... он, однако, в разных ... по-разному ... христианских, ... трудовой (бурлацкий). Это ... привнесен шведами во время ... походов и использовался ... связи с различными ... ствами – либо на поминках, ... время крестин, либо в артелях, ... отъезде в дальний путь, рас... вами родственниками.

Приготовляется гороховый суп. На подготовку требуется всего 10 мин, на варку 2–3 ч и на вымачивание гороха 6–10 ч. Воду в процессе вымачивания надо менять. Финны не кладут в этот суп ни лаврового листа, ни перца, ни чеснока.

Состав продуктов. 2 л воды, 250 г гороха (1 большой стакан с верхом) и 2,5 л воды для замачивания (это соотношение сохраняется всегда); 350 г мясной свинины (не очень жирной) и немного свиных костей с костным мозгом, 250 г говядины, 1 ст. ложка соли, 2 ч. ложки пшеничной муки.

1. Горох замочить на ночь, поменяв воду один раз – перед ночью, второй раз – рано утром.

2. Мясо сразу нарезать кусками и заложить в кипяток вместе с костями. Горох заложить несколько ранее уже в слегка подогретую, но не в сильно кипящую воду, а еще лучше в холодную кипяченую.

3. После закипания снять пену, посолить, переключить огонь на слабый и при несильном кипении варить 2–3 ч.

4. Подправить мукой (развести муку в четверти стакана кипяченой холодной воды и влить в бульон).

53. КАПУСТНЫЙ СУП С КЛЕЦКАМИ. КАЛИКЛИМПИСОППА

Предварительные сведения. Очень ... Из ... 20 мин, на ... 2–...

Состав продуктов. 2 ... ... или жирной свинины ... 0,5 небольшого кочана ... 1 ... ложка соли, 1 ... рецепт № 43 ... 10 ... соли.

... кипящую воду посолить, ... положить в нее лук и мясо ... некоторое время снять пену.

... Нарезать капусту широкой ..., положить в кипящий ... спустя 40 мин после начала ... мяса.

... Примерно через 1 ч из подготовленного уже клецочного теста сформовать клецки и опустить их в бульон. Когда клецки сварятся, будет готов и суп.

4. К этому супу подать сухой хлеб (хрустящие хлебцы), холодное свежее молоко или пиво.

54. ЩИ ПО-ФИНСКИ. ХАПАНКААЛИКЕЙТО

Предварительные сведения*. Щи из кислой капусты – блюдо, заимствованное карелами у русских, новгородцев, и получившее распространение в Саволаксе, финской части Карелии еще в древности. Делают его в отличие от новгородских щей не с говядиной, а только со свежей свининой. Для сдабривания бульона кладут 1–2 кубика мясного концентрата, что придает щам "финский вкус", кото-

...сол... более усиливается от того, что ...место него, лаврового листа и чеснока, ...ых в русских щах, финны ...ют любимый ими белый перец. Приготовляются щи просто. На подготовку требуется 20 мин, на варку 2–3 ч.

Состав продуктов. 1 кг кислой капусты, 0.5 кг свинины и сверх того немного мозговых или сахарных костей (мозга нужно хотя бы 50 г), 1 бульонный кубик, 2,5 л воды, 10 горошин белого (черного) перца, соль (по вкусу и в зависимости от степени солености капусты).

1. Промыть капусту холодной водой или даже вымочить ее в течение получаса[1].

2. Мясо промыть, положить в кипящую воду, кости раздробить, положить вместе с мясом и мозгом.

3. Снять пену, посолить, поперчить бульон, положить в него бульонный кубик, затем заложить капусту в сильно кипящий бульон.

4. Через несколько минут огонь убавить и доваривать щи на умеренном огне 2–3 ч.

5. Перед подачей мясо вынуть, нарезать мелкими кусочками и вновь положить в суп (щи).

55. СУП ИЗ ОЛЕНЬИХ КОСТЕЙ. ПОРОНЛУУКЕЙТО

Предварительные сведения. Блюда из оленины готовят в Финляндии главным образом в Лапландии, причем в зимнее время. Современное наиболее распространенное блюдо - суп из оленьих костей, с которых снято мясо, приготовляемое всегда отдельно.

На подготовку требуется 20 мин, на варку – 2,5 ч.

Состав продуктов. 2 кг раздробленных мозговых костей оленя, 2 моркови, по половине корня и ботвы сельдерея и пастернака, 2 л воды, 100 г масла, 2 больших головки лука, 100 г пшеничной муки, 1 кубик мясного бульонного концентрата, 3 ст. ложки рубленой петрушки, 2 ч. ложки соли.

1. Кости раздробить так, чтобы мозг можно было бы весь вынуть и отложить, залить их холодной водой.

2. Морковь, сельдерей, пастернак очистить, нарезать брусочками.

3. Варить кости в подсоленной воде с добавлением пряностей не менее 2 ч.

4. Нарезать лук, обжарить его в масле, заправить мукой, добавить кубик мясного концентрата и подлить чуть бульона. Влить заправку, продолжать варить сам бульон еще полчаса на слабом огне, чтобы он не бурлил, а томился слегка.

5. В конце варки заправить мелконарезанной петрушкой.

6. Подавать суп с гренками, мелкими сухариками.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ СУБПРОДУКТОВ

56. ПАЛЬТЕН ФИНСКИЙ "ПАТАВЕРИ" (ГОРШЕЧНЫЙ, ЧУГУНКОВЫЙ ПАЛЬТЕН)

Предварительные сведения. Блюда из свиной и бычьей крови делают в Финляндии почти по всей стране поздним летом и в начале осени, когда начинается забой скота. При этом кровяную колбасу и подобные ей блюда из свиной крови делают преимущественно по внутренней части Западной Финляндии, в районах, отдаленных от побережья, а из бычьей (говяжьей) крови приготовляют разнич-

[1] В русской кухне такой прием не принят, ибо это сразу лишает щи характерной для них кислоты, приятного вкуса, не говоря уже о потерях витаминов. Но финны делают щи именно так, и в этом национальное своеобразие блюда. Это прекрасный пример того, что национальный колорит блюд связан не с их сырьевым составом, а исключительно с технологией. – *Прим. перев.*

...ные куски... (...берии) и в ... падные финны долго ... кровяные супы, кр... ны.

В последние деся... всей страны стано... жареных пальтенов... улобством применя... винах упрощенной ... длительного, тщате... Основным сырьем ... дяемых блюд по... свиная кровь. Совре... тены носят различ... ные наименования: "чушки", "божьи ... "мямми", "ленивки... же время варено-т... храняют традицио... горшечный пальтен... тен и т.д. – в завис... няемой для их п...

Горшечный, или "Патавери" прина... традиционным фор... готовляется прост... требуется 15 мин,

Состав продукто... 250 мл кваса (в к... 300 г ржаной муки... 50 г пшеничной м... по 0,5 ч. ложки м... ного) перца, 2 л мя...

1. Размешать, ... в нее квас, еще р...

2. Полученную ... с тремя видами ... ностями.

3. Вскипятит... (готовый).

4. Из получе... сформовать баб... их в мясном ... вынуть, откину... Все они будут ... рить их в мясно... примерно 20) мин...

5. Готовность ... проверить, сле... рез 20 мин ... варки вынуть ... вать и, если ...

ные кушанья в Улеаборгском лене (губернии) и в Северной Финляндии. Западные финны делают из крови пальтены, кровяные супы, кровяные хлебцы, блины.

В последние десятилетия обычным для всей страны становится приготовление жареных пальтенов, что продиктовано удобством применения в городских условиях упрощенной технологии, заменой длительного тушения и варки жарением. Основным сырьем для быстроприготовляемых блюд повсеместно становится свиная кровь. Современные финские пальтены носят различные бытовые жаргонные наименования: "бляшки", "рольы", "чушки", "божьи коровки", "рессы", "мямми", "ленивки", "краснушки". В то же время варено-тушеные пальтены сохраняют традиционные наименования горшечный пальтен, сковородный пальтен и т.д. – в зависимости от посуды, применяемой для их приготовления.

Горшечный, или чугунковый, "Патавери" принадлежит к традиционным формам этого блюда. Готовляется просто. На [illegible] требуется 15 мин, на варку [illegible]

Состав продуктов. 0,5 [illegible] 250 мл кваса (в крайнем случае [illegible] 300 г ржаной муки, 50 г ячменной [illegible] 50 г пшеничной муки, 3 ч [illegible] по 0,5 ч. ложки майорана и белого (или черного) перца, 2 л мясного бульона.

1. Размешать, взбить кровь, влить в нее квас, еще размешать.

2. Полученную жидкость смешать с тремя видами муки, солью, пряностями.

3. Вскипятить мясной бульон (готовый).

4. Из полученного теста (п. 2) сформовать бабашки, бланшировать их в мясном кипящем бульоне, вынуть, откинуть, и как только все они будут бланшированы, отварить их в мясном бульоне в течение примерно 20 мин.

5. Готовность бабашек-пальтенов проверить следующим образом: через 20 мин с момента начала варки вынуть одну бабашку, разрезать и, если в самой середине она будет темно-бурого цвета, значит блюдо готово.

6. Вынуть все пальтены из бульона, откинуть на дуршлаг, дать стечь жидкости.

7. Подавать тут же, горячими, на разогретом блюде, с квашеной брусникой или брусничным взваром, финским желе (хилло) и чесночными приправами (чесночным соусом) как горячее обеденное блюдо.

Примечание. Пальтены всегда едим только горячими, с пылу, с жару, так как блюда, в состав которых входит кровь, плохо переносят разогревание, а остывшие, как правило, невкусны. Теперь, когда горожане имеют мало времени, пальтены оставляют в холодильнике на следующий день. В этом случае, как показал опыт, разогревать их следует [illegible] в кипящем молоке, чтобы вкус [illegible] становился.

ГАПАЯСПЕРУНАТ
("КАРТОШКА РАЗБОЙНИКА", ИЛИ "ОБЕД РАЗБОЙНИКА")

Предварительные сведения. Старинное, традиционное блюдо финских крестьян, приуроченное к дням забоя скота. Его готовят большими партиями, чтобы угостить всех соседей, чтобы оповестить таким образом всех о забое скотины. Это своего рода блюдо деревенской солидарности, и оно пришло с глубокой древности, когда у финнов не было еще хуторской системы расселения. В разных частях

...ются разные ... "блюдо режима", "потро... "картошка", "еда урожая", "еда ... заботы", "еда потребителя", — по технологии приготовления его всюду одинаков.

Приготовляется очень просто. На разделку требуется 30 мин, на варку — 1,5 ч.

Состав продуктов: 3 л воды, 400 г языка, 300 г почек, 300 г печени, 200 г сердца, 1,5 ст. ложки соли, 2–3 головки лука, 2 моркови, 1 корневой сельдерей с листовой частью, 4 картофелины, четверть брюквы, 12 горошин душистого перца.

1. Прополоскать, тщательно, несколько раз промыть внутренности в холодной воде.

2. В кипящую воду положить очищенные головки лука, посолить, добавить пряности, опустить в кипяток внутренности (ливер). Снимать пену во время кипения.

3. После снятия всей пены заложить овощи, нарезанные крупными дольками, за исключением картофеля.

4. Почти сваренные внутренности вынуть, нарезать маленькими кусочками (с языка перед этим снять кожу), и вновь положить в бульон довариваться.

5. Положить в бульон картофель, нарезанный крупными кусками.

6. Попробовать на вкус, прежде чем подавать: если надо — добавить соль, пряности и т.д.; проверить уваренность.

7. Подавать как главное обеденное блюдо.

КАШИ И КАШИЦЫ

58. КАШИЦА "ЛАПУА". ЛАПУАНЛИЕМИ

Предварительные сведения. Это б... приготовляют в северо-западных районах Финляндии, главным образом в районе г. Лапуа, как местное национальное праздничное блюдо. Зачастую в каждом хуторе готовят его по-своему, но молоко и изюм при этом всегда входят в состав блюда. Приготовляется оно просто. На подготовку требуется 20 мин, на варку 3–4 ч.

Состав продуктов. 1 л воды, 100 г перловой крупы, 0,5 л мясного бульона, 0,5 л молока, 100 г изюма, 100 г пшеничной муки, 1 яйцо, 100 г плавленого сыра или творога, 2 ч. ложки соли.

1. Сварить перловую крупу в воде до мягкости. Отвар слить.

2. В кастрюлю с кашей влить молоко, мясной бульон и снова поставить на небольшой огонь.

3. Смешать изюм, плавленый сыр и муку, растереть равномерно, прибавить, если потребуется, молочно-бульонную жидкость, чтобы образовалась хорошая клецочная масса.

4. Из этой массы отделять ложечкой клецки и опускать их в кипящую кашицу (п. 2). Дать им проварить необходимое время, не вынимая из кастрюли, как при отваривании в воде.

5. Когда будут готовы, посолить, слегка посыпать сахаром. Подавать вместе с другими национальными праздничными блюдами.

59. ВЯНКЯ

Предварительные сведения. Это блюдо из восточной части Улеаборгской губернии, не прибрежных, а внутренних, глубинных районов. Делают его крестьяне обычно весной, в конце зимы, когда старый картофель на исходе, а прошлогодняя солонина еще осталась и стала крепкосоленой. На востоке и северо-востоке Финляндии то же самое блюдо называют по-разному: кашица, колло, москавелли ("всякая всячина") и т.д.

Приготовляется легко. На подготовку требуется всего 5 мин, на варку отвара 2–3 ч, на тепловую обработку клецок — 15 мин.

Состав продуктов. 2 кг "всякой всячины" — костей от солонины, как у окорока, свиная кожа от сала, куриная кожа, потроха, кости (обрезки), ножки, ку-

...ными копченостями, 2 ст. ложки перловой крупы, 2 ... говяжьей или сушеной пет... ности, если кости не от ... некоторое количество ... для мучных клецок (...

1. Перловую круп... холодной воде на ночь.

2. Сварить кости и ... огне (при этом кос... все время покрыты ...

3. Процедить буль...

4. Положить вым... ку в бульон.

5. Сформовать из ... (массы) маленькие ... и опустить их на м... щий бульон, а з... отдельную посуду.

6. Когда все кл... широван, засыпат... и варить 15 мин. П... шие "картошки" —

7. Слегка увар... оставшийся бульон ... с разварившейся ... должен составить ... посыпать его петр... рок выбрать чисты... ки мяса, нарезать ... провернуть через ... же засыпать в подл...

8. Подавать "в... нии на обед с чер... лом.

60. КАША С МЯС... ПО-КАРЕЛЬСКИ.

Предварительные ... са — типичное блюд... когда заселявших ... районы Финляндии. ...ное" и "печное" ... ...ные и даже по на... к древнейшим бытов... ских и этнографическ... означает "горшок" ... печное" — то, что пр... вместе и в горше... ...ные по техно...

...мяса; 2,5 л воды, 50 г ...ной крупы, 2 ст. ложки мелконарезанной или сушеной петрушки, 1 ч. ложка соли, если кости не от солонины, а также некоторое количество клецочной массы для мучных клецок (см. рецепт № 48).

1. Перловую крупу замочить в холодной воде на ночь.

2. Сварить кости и мясо на слабом огне (при этом кости должны быть все время покрыты водой).

3. Процедить бульон.

4. Положить вымоченную перловку в бульон.

5. Сформовать из клецочного теста (массы) маленькие шарики-клецки и опустить их на мгновение в ...щий бульон, а затем сл... отдельную посуду.

6. Когда все клецки бу... ширована, засыпать их в... и варить 15 мин. Получатся ...шие "картошки" — "вянки".

7. Слегка уварить с "в... оставшийся бульон, которы... с разварившейся в нем перл... должен составить подливку-соус, и посыпать его петрушкой. Из вынарок выбрать чистые отварные кусочки мяса, нарезать их мелко (можно провернуть через мясорубку) и также засыпать в подливку.

8. Подавать "вянки" на завтрак или на обед с черным хлебом, маслом.

60. КАША С МЯСОМ ПО-КАРЕЛЬСКИ. ПАТАКОАССА

Предварительные сведения*. Патакоасса — типичное блюдо западных карел, населявших пограничные с Россией районы Финляндии. Это древнее "горшечное" и "печное" блюдо, и по своему ... и даже по названию близко стоящее ...свейшим блюдам всех индоевропейских и угрофинских народов. "Ната" ...начает "горшок", "патакоасса" "горшечное", то, что приготовлено в горшке, ...вместе и второе и первое блюдо. Аналогичные по технологии блюда можно найти в азербайджанской кухне — ...ити, в армянской — путук, во французской — потаж. Однако несмотря на сходство технологии, вида посуды, эти блюда в разных странах отличаются по своему составу продуктов. Финскую пату готовят из традиционных финских народных продуктов: свинины и перловой крупы. Приготовляется она очень просто. На подготовку требуется всего 10 мин, но варка продолжается не менее 4 ч.

Интересно, что финскую пату называют в Финляндии и по-другому: "суурим-кашшу", т.е. большая, или великая, каша, причем слово "каша" произносится по-русски. Это указывает на то, что блюдо было в древности заимствовано карелами у новгородцев и постепенно превратилось в финское. В качестве зерна можно использовать также овес, полбу или рис.

Состав продуктов. 200 г перловой ...рупы, 1,5 л воды, 750 г мясной свинины, 2 ст. ложки соли, белый (черный) ...рец на кончике ножа.

1. Перловую крупу заранее вымо...ить в холодной воде.

2. Подготовленную крупу пере...ить в чугунок, залить холодной водой (использовать любую жаропрочную посуду).

3. Свинину нарезать кусочками, как для гуляша, сало — кубиками. Сложить в горшок (чугунок), посолить, поперчить, закрыть и поставить на слабый огонь в духовку или в русскую печь.

4. Подавать со свежими овощами; маринованной тыквой.

61. КАПУСТНАЯ КАША. КААЛИВЕЛЛИ

Предварительные сведения. Это блюдо — типичное блюдо крестьян финской Карелии, Саволакса и Сатакунты, где его готовят несколько по-разному в смысле подбора и соотношения продуктов. Но в целом это широкораспространенное повседневное летнее и осеннее блюдо. На подготовку его требуется всего 15 мин, на варку 1 ч 15 мин, на вымачивание крупы, гороха — не менее 3 ч.

Состав продуктов. 100 г ...ловки и 100 г гороха, 3 моркови, четверть брюк...

...ка капусты (это блюдо можно ...ть и из цветной капусты), 1 л воды, ... молока, 2 ч. ложки соли, масло ...ливочное по вкусу).

1. Вымочить крупу и горох.

2. Брюкву, морковь нарезать кубиками. (Можно выбрать один из вариантов: либо прибавлять только перловку и горох, либо только морковь и брюкву, и тем самым разнообразить вкус капустной каши.)

3. Сварить капусту, остальные овощи и крупу на слабом огне до полной мягкости, слить оставшуюся воду (если она не выкипит вся), долить в горячие овощи молока и на еще более слабом огне варить, помешивая и растирая овощи, затем посолить, при желании поперчить или добавить иные пряности (например, тмин, тимьян).

62. КАПУСТА В МОЛОКЕ. МАЙТОКААЛИ

Предварительные сведения. Это блюдо не является самостоятельным. Оно используется как нежный, приятный по консистенции и вкусу нейтральный гарнир к различным мясным блюдам или как контрастное: горячее дополнение к холодным закускам вроде колбасы, ветчины, копченого сала. Молочная капуста – неплохое дополнение и к отварному или жареному картофелю, яичным блюдам и т.д. Распространено в основном в Восточной Финляндии.

Приготовляется очень просто. Подготовка требует всего 5 мин, варка – 1 ч.

Состав продуктов. 1/2 среднего кочана капусты, 1 л воды, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, 100 г сливочного масла, 1 л молока, 2 ст. ложки ячменной или пшеничной муки, соль.

1. Снять верхние, зеленые листья с кочана; белые промыть, нарезать кубиками или полосками и положить в кипяток, подсоленный и подслащенный.

2. Как только капуста станет мягкой, воду слить, долить молоко, размешать в нем муку, пока оно еще холодное, и варить на слабом огне до образования кашицы, после чего посолить по вкусу и добавить масло, сняв с огня.

63. ОВОЩНАЯ КАША ИЗ БОБОВЫХ И КАРТОФЕЛЯ. ПАПУПИРИСКА ("БОБОВОЕ КРОШЕВО")

Предварительные сведения. Пириска – особый вид каш, распространенный не только в Финляндии, но и у родственных финнам эстонцев и карел. Она состоит из пюре нескольких овощей, вместе с картофелем, к которому для уплотнения и загущения прибавляются либо мука, либо крупы. Отличие пириски от других овощных каш состоит в том, что в ней присутствует картофель, что усиливает содержание крахмалистых веществ в этом блюде, делает его сытнее. Овощная каша, где овощи просто смешаны с разваренной крупой или мукой, называется кашей (велли), а не крошевом (пириска). Так же и чисто картофельное пюре без добавления иных овощей называется кашей (велли). Пириска – сочетание трех групп компонентов: овощи (несколько видов), картофель и зерновые (мука или крупа, или то и другое). Такое комбинированное блюдо называется у финнов "крошевом".

Приготовляется исключительно просто. На подготовку требуется 30 мин; на вымачивание – 8 ч, если бобы (фасоль) сухие, прошлогодние, или 4 ч, если фасоль (горох, бобы) свежие; на варку 20–30 мин.

Состав продуктов. 0,8 л воды, 250 г сухих белых бобов или 400 г консервированных, 6 картофелин, 0,4 л молока (2 стакана), 1 стакан ячменной муки (или мелкой ячневой крупы), 100 г сливочного масла, 3 ч. ложки соли.

1. Подготовить бобы (фасоль), вымочить, а консервированные – промыть от масла или томата.

2. Сварить бобы на слабом огне.

3. Почистить и нарезать кубиками картофель.

4. Заложить в горшок полусваренные бобы, сырой картофель,

влить молоко. (Е...
не вся выкипела, то...
5. Сварить на с...
до готовности, зат...
менной мукой, сло...
в воде, и доварить.
6. Положить масл...
7. Подавать с хол...
и маслом.

64. БРЮКВЕННАЯ ... ЛАНТУВЕЛЛИ

Предварительные с...
ная каша – блюдо ...
племени, той его части...
старину имя тавастов...
лайсет). Впоследствии ...
известно всей Финлян...
нашего века брюкв...
повседневным блюдом...
населения в Саволак...
Финляндии. Приготовл...
На подготовку требу...
варку 2–3 ч.

Состав продуктов.
1 л воды, 100 г (...
муки (ржаной, ячмен...
1 стакан молока, 50 г...
1 ст. ложка соли.

1. Брюкву нарез...
кусочками.

2. Разварить до м...
бом огне в указан...
воды. Невыкипевш...
щенный отвар) не с...
реть со сваренной б...
посолить.

3. Муку развести ...
локе, залить смесь ...
венное пюре, хорош...
шать и уварить на...
при непрерывном ...
течение 10–15 мин. Д...
перемешать и подав...
теплом виде.

65. КАША ИЗ ТЕРТ... КАРТОФЕЛЯ. РИИВ...

Предварительные све...
появился в Финляндии

влить молоко. (Если до этого вода не вся выкипела, то слить ее.)

5. Сварить на слабом огне почти до готовности, затем заправить ячменной мукой, слегка разведенной в воде, и доварить.

6. Положить масло, посолить.

7. Подавать с холодным молоком и маслом.

64. БРЮКВЕННАЯ КАША. ЛАНТУВЕЛЛИ

Предварительные сведения. Брюквенная каша – блюдо древнего финского племени, той его части, которое носило в старину имя тавастов, или еми (хямялайсет). Впоследствии это блюдо [illegible] известно всей Финляндии. В 40 [illegible] нашего века брюквенная каша [illegible] повседневным блюдом беднейши[illegible] населения в Саволаксе и в [illegible] Финляндии. Приготовляется она [illegible] На подготовку требуется 20 [illegible] варку 2–3 ч.

Состав продуктов. 500 г [illegible] 1 л воды, 100 г (полстакана) [illegible] муки (ржаной, ячменной, пшени[illegible] 1 стакан молока, 50 г сливочного [illegible] 1 ст. ложка соли.

1. Брюкву нарезать небольшими кусочками.

2. Разварить до мягкости на слабом огне в указанном количестве воды. Невыкипевшую воду (загущенный отвар) не сливать, а растереть со сваренной брюквой в пюре, посолить.

3. Муку развести в холодном молоке, залить смесь в теплое брюквенное пюре, хорошенько перемешать и уварить на слабом огне при непрерывном помешивании в течение 10–15 мин. Добавить масло, перемешать и подавать к столу в теплом виде.

65. КАША ИЗ ТЕРТОГО КАРТОФЕЛЯ. РИИВИНВЕЛЛИ

Предварительные сведения. Картофель появился в Финляндии в конце XVIII начале XIX в. С этого времени стали готовить картофельную кашу, используя навыки по приготовлению других овощных каш, в первую очередь брюквенной.

Приготовляется легко и быстро. На разделку требуется 15 мин, на варку – 25 мин.

Состав продуктов. 1 л молока, 6 крупных картофелин, 2 ч. ложки соли, масло по вкусу.

1. Сырой картофель натереть на крупной или мелкой терке, промыть чистой водой, воду слить.

2. Вскипятить молоко.

3. Из массы натертого картофеля брать, сжимая пальцами, небольшие катушки и опускать их в кипящее молоко, а часть натертой массы опустить в молоко в таком виде, как она есть.

4. Дать свариться каше на [illegible]ом огне 15 мин.

КРАПИВНАЯ КАША

Предварительные сведения. Приготовляется легко. На подготовку требуется [illegible] мин, на варку – 25 мин.

Состав продуктов. 0,5 л воды, 0,5 л молока, 2 стакана мелконарезанных свежих, сочных крапивных листьев, 0,5 стакана муки (ячменной или пшеничной), 1 стакан сливок, 1 яйцо, 2 ч. ложки соли, 100 г сливочного масла, тертый мускатный орех на кончике ножа.

1. Тщательно, несколько раз промыть крапивные листья и нарезать.

2. Отварить их в воде, отвар отцедить, сильно отжав листья, и процедить в отдельную посуду.

3. Сваренные крапивные листья измельчить в однородную массу.

4. Вскипятить оставленный отвар и заправить его мукой, разведенной в холодной воде (тем же отваром, но охлажденным). Посолить отвар, заправить маслом, загустить измельченным крапивным листом и дать слегка свариться.

5. Затем понемножку вливать сливки, помешивая и убавив огонь, не давая кипеть бурно и взбивая кашу, чтобы она приобрела тестообразный вид. Уваривать кашу по вливания сливок можно по вкусу - гуще или жиже.

6. Яйцом, взбитым и размятым с частью масла, можно заправить кашу в конце приготовления, но можно заправлять и куриным яйцом, растертым вилкой.

67. ВОДЯНАЯ КАША, ИЛИ МУЧНАЯ КАША. ВЕСИВЕЛЛИ

Предварительные сведения*. "Водяная каша", т.е. самая простая, самая обычная, повседневная – это каша из ржаной муки, – одно из древнейших блюд у всех народов. В "мучных кашах" разных стран различен лишь состав муки, а принципы приготовления и основные компоненты – мука и вода – неизменны. Со временем и в Финляндии это единое для всей страны блюдо стало немного изменяться – кое-где стали делать эту кашу из ячневой муки или с ее добавкой, кое-где к воде стали подмешивать и любимое финнами молоко, появившееся на финском столе, однако, гораздо позднее, чем вода. Но настоящая "водяная каша" может быть сварена только на воде и только из чистой ржаной муки.

Приготовляется она очень просто. На подготовку требуется всего 5 мин, на варку – 1 ч.

Состав продуктов. 1 л воды, 1 стакан ржаной муки, 3 ч. ложки соли, немного масла – для подмасливания во время приготовления и по вкусу.

1. Вскипятить воду, подсолить ее.

2. В кипящую воду через сито осторожно [illegible] муку так, чтобы она [illegible] не образовывала комков. Для этого [illegible] ее небольшими порциями, [illegible]но, причем вода должна [illegible] время сильно кипеть, а не просто [illegible]ваться.

3. Во время просеивания муки и сразу после него надо все время мешать содержимое. Вода должна сильно кипеть, не переставая.

4. Как только поверхность будет застывать, подергиваться пленкой или подсыхать, а не кипеть и бурлить, надо быстро смазывать ее растопленным маслом и продолжать мешать. Если же мешать, не растворяя поверхностную пленку маслом, то быстро образуются запекшиеся "кусочки", комки – каша [illegible] выйдет заваренный и [illegible] кусок полусырого теста. [illegible] операцию надо повторять [illegible]

[illegible] каша таким образом [illegible], т.е. вся мука равномерно [illegible] без комков сварится в эластичное кашеобразное варево, можно поставить кашу упревать, потомить-ся 1 ч.

Примечание переводчика. Упревать кашу может либо в вольном духу русской печи, при падающей температуре, либо плотно завернутой в теплое ватное одеяло, долго сохраняющее температуру.

68. ПЕРЛОВАЯ КАША. ОХРАРЮЮНИВЕЛЛИ

Предварительные сведения*. Читатель, вероятно, заметил по предыдущим рецептам книги, что перловка – национальная крупа финского народа, причем имеющая крупная перловка. Мелкую перловку (голландку) и перловую сечку (ячневую крупу) финны употребляют гораздо реже или почти не употребляют. Наряду с

перловой крупой [illegible]
в финской кухне [illegible]
ячменная мука. [illegible]
ки этих продуктов [illegible]
дают возможность [illegible]
до. Вот почему этот [illegible]
можно считать класс[illegible]
желаете сделать [illegible]
надо готовить ее толь[illegible]

В древности яч[illegible]
зерновым растением
комился финский [illegible]
по-видимому, завез[illegible]
ляндию из Англии и[illegible]
чала именно здесь, в [illegible]
научились приготовл[illegible]
а уже в средние в[illegible]
общенациональным бл[illegible]

Приготовление, хо[illegible]
свои строгие правил[illegible]
требуется всего 5 м[illegible]
крупы – от 6 до 12 [illegible]
до 7 ч.

Примечание перево[illegible]
поставить все это с на[illegible]
ки, при котором каш[illegible]
Совсем другой вкус[illegible]
после длительного ра[illegible]
длительное приготов[illegible]
[illegible]ная варка, ошпар[illegible]
[illegible]сушивание и вторич[illegible]
предусмотрено и в ар[illegible]
ной кухне, использую[illegible]
более древности.

Состав продуктов. [illegible]
вымачивания (не бол[illegible]
перловой крупы (цело[illegible]
ловки-голландки, или [illegible]
1 л цельного молока, 1/[illegible]
1 ч. ложка соли[illegible]
1/2 стакана сливок, [illegible]
на кончике ножа. Ре[illegible]
8 порций каши, иными[illegible]
крупы на 8 чел.

1. Замочить крупу [illegible]
де на 12 ч, в крайнем [illegible]
(6–8 ч). Невымочен[illegible]
бует вдвое больше в[illegible]

2. Воду слить, вым[illegible]
опустить в подогрето[illegible]

3. Чтобы при дли[illegible]
каша не подгорала, [illegible]
ной бане, и потому [illegible]
следить и тем боле[illegible]

перловкой-зерном, т.е. ячменным зерном, в финской кухне широко применяется и ячменная мука. Поэтому навыки обработки этих продуктов настолько развиты, что дают возможность получить вкусное блюдо. Вот почему этот рецепт перловой каши можно считать классическим. И если вы желаете сделать эту крупу вкусной надо готовить ее только по-фински.

В древности ячмень был первым зерновым растением, с которым познакомился финский народ. Ячмень был, по-видимому, завезен в Западную Финляндию из Англии или Шотландии, и сначала именно здесь, в Западной Финляндии, научились приготовлять перловую кашу, а уже в средние века она становится общенациональным блюдом.

Приготовление, хотя и простое, имеет свои строгие правила. На [illegible] требуется всего 5 мин, на вымачивание крупы – от 6 до 12 ч, а на варку – от 4 до 7 ч.

Примечание переводчика. [illegible] поставить все это с вечера, [illegible] ка, при котором каша варится [illegible] Самым долгим был [illegible] после длительного развари[illegible] Финское приготовление [illegible] ная варка, оттаривание [illegible] шивание и вторичная варка [illegible] предусмотрено и в армянской [illegible] ной кухне, использующей [illegible] бокой древности.

Состав продуктов. 0,5 л воды для вымачивания (не больше!!), полстакана перловой крупы (целой) или 150 г перловки-голландки, или перлового пролела 1 л цельного молока, 1/2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли, 50 г масла, 1/2 стакана сливок, корицы или ванили на кончике ножа. Рецепт рассчитан на 6 порций каши, иными словами – 100 г крупы на 6 чел.

1. Замочить крупу в холодной воде на 12 ч, в крайнем случае на ночь (6–8 ч). Невымоченная крупа требует вдвое большего времени варки.

2. Воду слить, вымоченную крупу опустить в подогретое молоко.

3. Чтобы при длительной варке каша не подгорала, ее варят в водяной бане, и потому не надо за ней следить и тем более помешивать ее.

4. Для крупы, замоченной на 12 ч, время варки – 4 ч, для невымоченной или ненадолго замоченной крупы – от 6 до 8 ч. Готовность каши проверяется по цвету. У хорошо сваренной перловой каши цвет матовый светло-кофейный с красноватым отливом.

5. Готовую кашу хорошенько размешать, влить в нее сливки, еще раз перемешать, добавить масло и подавать с холодным жирным молоком и ржаными хрустящими финскими хлебцами, например, на ужин, а еще лучше после сауны (бани, ванны).

Традиционно перловую кашу финны варят в сельской местности [illegible] время помочей, когда соседи [illegible] приходят, чтобы помочь возвести дом или иное строение, а также во время других больших трудовых сборищ.

[illegible] МЕСАЛ КАША

Предварительные сведения. Это блюдо, [illegible] в Западной и Южной Финляндии, древнейшего происхождения. Приготовляется очень просто. На подготовку требуется 5 мин, на тепловую обработку – около 5 мин. Эту "кашу" делают из свежих яиц, специально для [illegible] Это летнее деревенское блюдо.

Состав продуктов. 1 л молока, 3 яйца, 4 ст. ложки пшеничной муки, 1 ст. ложка сахара, 1/2 ч. ложки соли

1. Яйца взбить, смешать с мукой.

2. К этому времени вскипятить молоко.

3. Теплое молоко подливать понемногу в яично-мучную смесь и все время размешивать ее, затем добавить соль и сахар, не переставая размешивать.

4. Подавать сразу, теплой.

...О СЫВОРОТОЧНАЯ КАШИЦА. ГЕРАВЕЛЛИ

Предварительные сведения. В Финляндии производят много сыра, творога, в том числе и в домашнем хозяйстве, где всегда имеются излишки сыворотки. В большинстве стран сыворотку выливают, в Финляндии же ее используют в пищу, приготовляя на ней различные блюда. "Геравелли" – в основном западнофинское блюдо: именно на западе страны сосредоточено молочное хозяйство.

Приготовляется это полезное народное блюдо довольно просто. На подготовку требуется всего 5 мин, на варку 20-30 мин.

Состав продуктов. 1 л сыворотки от творога или сыра, 150 г ржаной или ячменной муки, 3 ч. ложки соли, 3 ст. ложки сахара, 100 г хорошо высушенных мелких гренок, немного тмина (по вкусу).

1. Довести сыворотку до момента закипания, всыпать в нее (через сито) муку, как указано в рецепте 67, и готовить далее так же, как мучную кашу.

2. Посолить, подсластить и сдобрить тмином.

3. Когда каша будет готова (станет желеобразной), засыпать в нее гренки и дать постоять, чтобы распарилась.

4. Подавать на обед как дополнительное второе или на ужин.

71. ХЛЕБНЫЙ СУП (СЛАДКОЕ БЛЮДО). ЛЕЙПЯРЕССУ

Предварительные сведения*. Это западнофинское блюдо пришло в Финляндию, как и в Эстонию, из Скандинавии – Дании и Швеции, но в каждой из этих стран претерпело изменения в деталях обработки, приготовления. В Финляндии в старину приготовляли его из так называемого каменного, или крепкого, хлеба, который черствел иногда годами под потолком крестьянских изб и в этих особых условиях сушки приобретал

своеобразный вкус, отражавшийся затем и на вкусе блюд из него. Ныне хлебный суп нередко делают из готовых сухарей или из специальных сухарей для панировки, не домашнего, а промышленного изготовления, уже размолотых.

Поскольку хлебный суп является национальным блюдом финнов, в то время, как в других странах почти исчезает из меню, его переделали и в Финляндии, а особенно за ее пределами называют "финикка".

Приготовляется просто. На подготовку требуется 5 мин, на выдержку – от 4 до 6 ч (размачивание сухарей), на варку 2–4 ч.

Состав продуктов. 1,2 л воды, 500 г молотых сухарей из черного хлеба, лучше всего чисто ржаного или бородинского, 1 ч. ложка корицы. 2 ст. ложки – 100 мл сахарного сиропа, меда или жидкости от варенья, 1 ч. ложка соли, 200 г брусники, сливочное масло по вкусу.

1. Размолоть подготовленные сухари.

2. Засыпать их в холодную кипяченую воду. Продолжительность вымачивания зависит от вида хлеба, из которого сделаны сухари, и от того, насколько они высушены. Важно, чтобы они не просто размокли, а чтобы вся масса превратилась в однородное желеподобное вещество.

3. Варить эту желеобразную массу на слабом огне, не допуская закипания, а только добиваясь ее распаривания.

4. Перемешать, заправить солью и сахаром (сиропом); при этом чем меньше времени ушло на подогревание, тем больше сладостейklадется в хлебный суп. Еще раз медленно разогреть в течение 2 ч.

5. Заправить корицей, добавить сливочное масло, подать к столу с молоком. Чаще всего "хлебное желе" подают как третье блюдо на обед или второе блюдо на ужин. Зимой оно является любимым сладким блюдом финских детей.

ВТОРЫЕ РЫБ...

72. МИНОГИ ПО-... СИЛЬМУЛОХКО

Предварительные ...ляются просто. На ... работку требуется 2... около 40 мин. Гото... жаропрочной кастрюл...

Состав продуктов ... небольших миног, 6 с... 1/2 брюквы, 2 морко... по 6 горошин белого ... 2 ст. ложки соли, 50 ...

1. Брюкву, мор... очистить и, нарезав... ками, заложить в ... Добавить измельче... пряности.

2. Миног нареза... ной 5 см.

3. Когда овощи ... готовности, положи... с овощами. В гото... с огня, положить ма... му времени должна ... вся.

4. Подавать блю... из мелконарезанного... (на отдельной тарелк... пивом (обязательно... ным).

73. РЫБНАЯ КАША

Предварительные сво... нее блюдо лапландцев, ...ших ныне север Финлянд... кочевавших и в Южной ... обилии рыбы вполне ес... использовать только ее ... степени, ...ность соединилась с отв... было бы есть ложкам... рецепт разрабатывался ве...

Приготовляется кра... делка требуется 10 ... 20 мин.

Состав продуктов. 5(... (или леща, линя) и 350 ... ...ей (или черники, голу... ...ерных ягод, 1 ч. ложк...

ВТОРЫЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

72. МИНОГИ ПО-ФИНСКИ. СИЛЬМУЛОХКО

Предварительные сведения. Приготовляются просто. На подготовительную обработку требуется 20 мин, на варку – около 40 мин. Готовят в толстостенной жаропрочной кастрюле.

Состав продуктов. 1 л воды, 12 шт. небольших миног, 6 средних картофелин, 1/2 брюквы, 2 моркови, 2 головки лука, по 6 горошин белого и душистого перца, 2 ст. ложки соли, 50 г сливочного масла.

1. Брюкву, морковь, картофель очистить и, нарезав крупными кусками, заложить в кипящую воду. Добавить измельченный лук, [illegible] пряности.

2. Миног нарезать кусками [illegible] ной 5 см.

3. Когда овощи будут бли[illegible] готовности, положить рыбу [illegible] с овощами. В готовое блю[illegible] с огня, положить масло; вода к э[illegible] му времени должна выкипеть [illegible] вся.

4. Подавать блюдо с гарниром из мелконарезанного зеленого лука (на отдельной тарелке) и со светлым пивом (обязательно очень холодным).

73. РЫБНАЯ КАША. КАЛАПУУРО

Предварительные сведения*. Это древнее блюдо лапландцев, саамов, населяющих ныне север Финляндии, а в древности кочевавших и в Южной Финляндии. При обилии рыбы вполне естественным было использовать только ее филе и разварить до такой степени, чтобы она полностью соединилась с отваром и ее можно было бы есть ложками. Современный рецепт разрабатывался веками.

Приготовляется крайне просто. На разделку требуется 10 мин, на варку 20 мин.

Состав продуктов. 500 г свежего сига (или леща, линя) и 350 г свежей брусники (или черники, голубики) и других черных ягод, 1 ч. ложка соли.

1. Рыбу вычистить и отварить целиком в воде на слабом огне, чтобы осталось чуть густого бульона.

2. Вынуть кости, филе нарезать небольшими кусочками.

3. Смешать рыбу с ягодами, продолжая слегка подогревать.

4. Слить осторожно ягодный сок и рыбный бульон, смешать эту жидкость, подсолить чуть-чуть, а затем небольшой ложечкой вливать ее в подогревающуюся рыбную кашу и размешивать так, чтобы рыбное мясо постепенно все пропиталось и блюдо было бы просто влажным, но не имело бы жидкости.

5. Подавать холодным как закуску с горячим хлебом.

74. ЛОСОСЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ

Предварительные сведения*. Это блюдо фактически не национальное финское. Оно не известно ни в одной исторической провинции Финляндии, его не делают во внутренних районах страны. Но в крупных городах побережья, куда привозят и где продают лососей, его приготовляют в быту и в ресторанах (в основном для зарубежных туристов). Таким образом, это блюдо стало "финским" только потому, что Финляндия ныне – одна из немногих западноевропейских стран, в реках которой нерестится лосось и которая экспортирует лососину и, следовательно, имеет реальную возможность приготовлять из нее блюда.

На подготовку его требуется всего 15 мин, а на запекание – не менее 1 ч.

Состав продуктов. 8 средних картофелин, 450 г лосося (свежего, соленого или копченого), 1 стакан сливок, 2 яйца, 1–2 головки лука, 2 ч. ложки соли (для свежего лосося), зелень укропа, петрушки по вкусу.

1. Картофель нарезать тонкими брусочками, лук кружками.

2. Лососину нарезать тонкими ломтиками (пластинками).

3. Яйца взбить со сливками.

4. Положить в жаропрочную керамическую посуду слоями картофель, лук, лососину, лук, картофель, лососину и т.д., но так, чтобы самый верхний слой был картофельный.

5. Залить все яично-молочной смесью, сверху прикрыть брусками картофеля, обильно смазать их маслом (сливочным).

6. Поставить в духовку, нагретую до 180°С.

7. При подаче посыпать зеленью укропа и петрушки. Подавать в посуде, в которой запекалась рыба.

75. ОКУНЕВЫЙ ПОТАЖ. АХВЕНПАТА

Предварительные сведения. Это блюдо бытует в Восточной Финляндии. Готовят его, в основном, саво-карелы из Саволакса, особенно в его северной части, изобилующей озерами. В народе такое блюдо называют по-разному, несмотря на одинаковый состав и принцип приготовления. Одни называют его "печное", другие "рыбный горшочек", "запечатанный горшочек", "паренка", третьи употребляют не переводимое на русский язык название "пялли".

Приготовляется легко. На подготовку требуется 20 мин, на выпечку – 2,5 ч.

Состав продуктов. 1,5 кг свежего окуня (или сочетание ряпушки, красноперки, ерша и салаки), 300 г свиного сала или жирной ветчины (можно одного ветчинного жира), вода, соль. Для замеса теста: 1 стакан ячменной муки, 0,5 ч. ложки соли, примерно полстакана воды.

1. Очистить рыбу. Нарезать ломтиками (пластинками) сало. Замесить тесто.

2. Положить рыбу в глубокую жаропрочную керамическую или металлическую миску (чугунок), посолить ее (если используется ветчинный жир), сверху плотно прикрыть салом и залить холодной водой так, чтобы она едва покрыла продукты.

3. Раскатать тесто в блин и герметически закрыть им отверстие горшка.

4. Поставить в духовку, нагретую до 220°С.

5. Подавать с отварными овощами (корнеплодами), зеленью.

76. САЛАКА ЗАПЕЧЕННАЯ. СИЛЯККА КАТТИКО

Предварительные сведения. Это блюдо [illegible] населения юго-западной части Финляндии. Приготовляется просто. На подготовку требуется 20 мин, на варку – 1 ч.

Состав продуктов. 10 картофелин, 8 соленых салак, 150 г свиного сала, 2 головки лука, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка душистого перца, 50 мл воды (четверть стакана), 1 стакан молока, 2 яйца, 50 г масла.

1. Салаку выпотрошить, погрузить в молоко и держать в нем все время, пока идет предварительная обработка продуктов.

2. Очистить и нарезать брусками картофель, лук – кружочками, сало – ломтиками.

3. В жаропрочную посуду положить слоями: картофель, салаку, лук, сало, затем повторить ряды, оставив последним, верхним, рядом картофель.

4. Залить все смесью взбитых яиц, воды и молока. Сверху положить кусок сливочного масла.

5. Запечь все в духовке.

6. Отдельно к блюду подать раствор уксуса в соуснике. Для приготовления его использовать слабый винный ароматизированный уксус, которым слегка сбрызгивают рыбу перед едой. Примерная пропорция раствора: 2 ст. ложки 3%-ного уксуса на полстакана кипяченой воды.

77. ЩУКА С ХРЕНОМ

Предварительные сведения. Это новое блюдо, разработанное на курсах домоводства и кулинарии в Финляндии, хорошо зарекомендовало себя как вкусное и полезное. При[illegible] делку и варку [illegible]

Состав продуктов [illegible] воды, 2 ч. ложки [illegible] 3–4 корня хрена, 10[illegible] 300 мл молока, 1,5 [illegible] муки, по 6 горошин [illegible] перца.

Примечание. Перев[illegible] корнем хрена считае[illegible] говле корень толщин[illegible] 10 см. Таким образом [illegible] случае о повсеместно[illegible] вязке из 3–5 корне[illegible] ках почти всей Евро[illegible] "порцией" хрена.

1. Щуку очистит[illegible] соленную и пря[illegible] кипящую воду.

2. Нарезать кар[illegible] ми, добавить в к[illegible] щуке.

3. Натереть хрен[illegible] лать предварительно[illegible]

4. Когда рыба и[illegible] готовы, невыкипевш[illegible] в отдельную посуд[illegible] щуку переложить [illegible] (глубокую эмалиро[illegible] ду или жаропрочну[illegible] миску) таким образ[illegible] рыбы были в центр[illegible] вокруг рыбы, прич[illegible] кой посуды и карто[illegible] оставаться небольш[illegible] зазор в 0,5 см.

5. Рыбный булье[illegible] кой, добавить в него[illegible] перемешать, прогре[illegible] до кипения, но не[illegible] остудить до темпера[illegible] моментально влить [illegible] быстро перемешать. [illegible] соусом рыбу с карто[illegible]

6. Подавать можн[illegible] холодном виде [illegible] и как закуску. [illegible]

полезное. Приготовляется просто. На разделку и варку требуется по 20 мин.

Состав продуктов. 800 г щуки, 0,75 л воды, 2 ч. ложки соли, 8 картофелин, 3–4 корня хрена, 100 г сливочного масла, 300 мл молока, 1,5 ст. ложки пшеничной муки, по 6 горошин белого и душистого перца.

Примечание переводчика. Стандартным корнем хрена считается в рыночной торговле корень толщиной в палец и длиной 10 см. Таким образом речь идет в данном случае о повсеместной рыночной мере – связке из 3–5 корней, которую на рынках почти всей Европы называют "порцией" хрена.

1. Щуку очистить, положить в [illegible] соленную и прянуую [illegible] кипящую воду.

2. Нарезать картофель [illegible] ми, добавить в кипящую [illegible] щуке.

3. Натереть хрен (это [illegible] лать предварительно)

4. Когда рыба и карт[illegible] готовы, невыкипевший [illegible] в отдельную посуду, а к[illegible] щуку переложить в [illegible] (глубокую эмалированную [illegible] ду или жаропрочную керамиче[illegible] миску) таким образом, чтобы [illegible] рыбы были в центре, а картофел[illegible] вокруг рыбы, причем между стен[illegible] кой посуды и картофелем долж[illegible] оставаться небольшой, но ровный зазор в 0,5 см.

5. Рыбный бульон заправить мукой, добавить в него молоко, масло, перемешать, прогреть, доведя почти до кипения, но не давая кипеть, остудить до температуры ниже 45°С, моментально влить натертый хрен, быстро перемешать и залить этим соусом рыбу с картофелем.

6. Подавать можно в теплом и холодном виде – как второе блюдо и как закуску

78. УХА ПО-ФИНСКИ. РАНТАКАЛА ("БЕРЕГОВОЕ")

Предварительные сведения*. Блюдо, называемое в Финляндии "береговым", или "рыбацким", приготовляют из различных видов рыбы, преимущественно из окуня, сига, салаки, корюшки, муйки, красноперки, язя и др. Оно принадлежит к очень древним национальным финским блюдам и до сих пор типично для рыбацких районов. Кроме рыбы в него входят лишь лук и соль, а с XIX в. – и картошка (как и в русскую уху). В разных частях Финляндии это блюдо называют по-разному: "рыбное варево", "артельное варево", "неводное", "уха из корюшки". Интересно, что в качестве воды для этой ухи финские рыбаки считают необходимым брать лишь ту воду, в которой жила [illegible]ленная рыба, т.е. речную, озерную [illegible] морскую. Необходимо, однако, [illegible]ть, что морская вода финских [illegible] прибрежий, особенно в Ботническом заливе, сильно опреснена. Ее соленость не превышает 2–3 промиллей, [illegible] грамма соли на литр.

"Береговое" приготовляется просто. [illegible]товку, в зависимости от вида [illegible], их размеров, требуется от 15 до [illegible], на варку – от 20 до 40 мин. [illegible]более быстро приготовляется уха из [illegible] на подготовку – 15 мин, на [illegible] 25 мин

Состав продуктов. 1 кг свежей салаки, 8 средних картофелин, 1,5 л морской воды, профильтрованной через тройной слой промокательной бумаги, 10 горошин душистого перца, 1–2 ч. ложки соли, 1 головка зеленого лука или порея, 1 головка репчатого лука

1. Очистить и нарезать картофель дольками.

2. Разделать и вычистить салаку так, чтобы внутренности были вынуты вместе с головой, а брюшная полость оставалась целой.

3. Чистые, плоские раскаленные галечные каменки положить в котелок (горшок, чугунок) с кипящей водой так, чтобы они полностью закрыли дно.

4. На камни насыпать нарезанный картофель, на него слоем положить салаку, не перемешивая эти продук-

ты в кастрюле. После этого положить пряности (перец, лук) и кастрюлю закрыть.

5. Дать потомиться блюду на слабом огне (на углях, если это делают под открытым небом, в духовке — если дома) до готовности.

6. Солить только после готовности и умеренно, предварительно попробовав, если используют морскую воду.

79. ОТМОЧЕННАЯ В ЩЕЛОКЕ СОЛЕНАЯ ТРЕСКА (ЩУКА). ЛИКОКАЛА (МОЧЕНАЯ РЫБА)

Предварительные сведения. Одно из древнейших финских национальных блюд. Рецепты его приготовления впервые записаны в XVI в. Позднее, в XIX в., оно стало сохраняться как одно из традиционных старинных национальных блюд и подаваться в дни национальных праздников, под Новый год и т.п. Для приготовления его используется только крупная рыба с плотным некостистым мясом: норвежская треска, щука, судак.

В старину тушки такой рыбы засаливали в бочках и сохраняли в течение года, иногда их вначале завяливали, а затем засаливали впрок, поэтому для приготовления из них горячих блюд необходимо было вначале вымачивать их в щелочной воде.

Такой полуфабрикат — "щелочная рыба" — продавался на рынках Финляндии, был в запасе у каждого финского рыбака. Смысл заготовки подобных полуфабрикатов в старину состоял в том, что на приготовление блюд из них тратилось крайне мало времени — всего 10 мин (из них 5 мин на варку!), что особенно ценилось зимой, да и весной или осенью, в страдную пору, когда трудно было разводить "большой огонь" в печи и надо было уметь обойтись небольшим огоньком в устье печи.

Ныне условия изменились, и "щелочная рыба" осталась лишь как напоминание о традиционном финском меню. Она изготовляется ныне фабричным способом, продается в магазинах, как и другие полуфабрикаты, под названием "липеякала".

Состав продуктов. 1 кг "липеякалы", 2 ч. ложки соли; 100 г сливочного масла, 3 ст. ложки пшеничной муки; 4 стакана молока, 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка пряностей (смесь горошин белого и душистого перца и щепотки тертого мускатного ореха), 2 головки лука.

1. Полуфабрикат "липеякала" завернуть в чистую марлю и прогреть в небольшом количестве слегка подсоленной и сдобренной пряностями кипящей воды.

2. В отдельном сотейнике приготовить молочный соус: смешать масло и муку, заварить их, подливать молоко, подогревая, при непрерывном помешивании, дать несколько минут прокипеть до загустения, чуть подсолить, поперчить.

3. Согретую к этому времени в течение 5 мин рыбу выложить в широкое и глубокое блюдо, засыпать мелконарезанным луком, смесью пряностей и залить горячим молочным соусом.

4. Подавать горячим (но можно и холодным, хотя это менее вкусно).

80. САЛАКА С КАРТОШКОЙ

Предварительные сведения. Это простое, повседневное, но не приедающееся блюдо распространено по всей Финляндии. На подготовку требуется 10 мин, на варку — 25 мин.

Состав продуктов. 1 кг (мерка) некрупного картофеля, 8–10 шт. соленой салаки, 1 л воды.

1. Картофель очистить и разрезать на половинки.

2. Положить в кастрюлю с кипящей водой, поверх картофеля положить салаку.

3. Варить на слабом огне до готовности.

4. Выложить сваренную картошку на блюдо, на нее положить салаку. Если останется загущенный отвар, довести его до кипения и с помощью ложки налить его на дно блюда с салакой и картошкой.

5. Подава
особенно по
ным мясом
дополнение к
кам. Запивать
или пивом.

81. ЛУКОВЫ

Предварител
соус употребля
блюдам в Фин
его дается отдел
чтобы не повто
где он присутст
применить по
сго очень просто
требуется всего п

Состав проду
от варки картоф
дыдущий рецепт)
ченой воды, 2
(3–4 средних),
соль.

1. Лук наре
или тонкими ко

2. В сотейни
или воду, всып
петь, положить
и сварить так, ч
маслом образо
массу. Только п
по вкусу.

3. Подавать к
кой и другим бл
рыбы с овощами.

82. РЫБА ТУШЕ КАРТОФЕЛЕМ. К

Предварительные
финское блюдо изве
со времени появлени
ляндии. Но еще ране
Финляндии его дела
с мукой. На северны
хранилось до сих
фельных блюд, приго
виде. Как и больши
ми летом и осенью.
бается 15 мин, на варк

Состав продуктов.
4 сига, 8 картофелин,
ной чистой морской

5. Подавать с луковым соусом, особенно после закуски с копченым мясом или салом, или же как дополнение к этим финским закускам. Запивать холодным молоком или пивом.

81. ЛУКОВЫЙ СОУС

Предварительные сведения. Луковый соус употребляется ко многим рыбным блюдам в Финляндии. Поэтому рецепт его дается отдельно, среди рыбных блюд, чтобы не повторять в каждом рецепте, где он присутствует или где его можно применить по желанию. Приготовление его очень простое. На подготовку и варку требуется всего по 5 мин.

Состав продуктов. Полстакана отвара от варки картошки с салакой (см. предыдущий рецепт) или полстакана кипяченой воды, 2 крупные головки лука (3–4 средних), 100 г сливочного м[illegible] соль.

1. Лук нарезать мелко[illegible] или тонкими колечками.

2. В сотейнике вскипятить [illegible] или воду, всыпать лук, дать [illegible] петь, положить масло, убавить [illegible] и сварить так, чтобы лук с водой и маслом образовал соусообразную массу. Только после этого посолить по вкусу.

3. Подавать к картофелю с салакой и другим блюдам из отварной рыбы с овощами.

82. РЫБА ТУШЕНАЯ С КАРТОФЕЛЕМ. КАЛАПЕРУНАТ

Предварительные сведения. Это старофинское блюдо известно с конца XVIII в., со времени появления картофеля в Финляндии. Но еще ранее у саамов Северной Финляндии его делали без картофеля, с мукой. На северных островах оно сохранилось до сих пор в неизменном виде. Как и большинство рыбно-картофельных блюд, приготовляется оно финнами летом и осенью. На подготовку требуется 15 мин, на варку 25–30 мин.

Состав продуктов. 1,5 кг салаки или 4 сига, 8 картофелин, 2 л профильтрованной чистой морской воды, 4 ст. ложки крупной кристаллической соли, 2 ст. ложки пшеничной муки, 20 горошин душистого перца, 4 головки лука, 4 ч. ложки уксуса.

1. Вычистить рыбу: сигов выпотрошить, удалить жабры, но оставить голову; салаку выпотрошить, вынув (вырвав) внутренности вместе с головой через поперечный разрез, а брюшную полость оставив целой, не вскрывая ее.

2. Нарезать дольками картофель, положить его в кипящую воду, варить до готовности на умеренном огне (не солить!).

3. Подготовленную рыбу опустить во вторую кастрюлю с кипящей морской водой, предварительно поперчив эту воду и положив в нее лук. Закрыть кастрюлю крышкой. Когда рыба более чем наполовину сварится (примерно через 20 мин), снять крышку с кастрюли, добавить крупную соль, перемешать, немного доварить рыбу, затем сразу вынуть ее, положить в отдельную чистую посуду, плотно закрыть крышкой.

4. Соленый рыбный бульон заправить мукой, довести до кипения, затем отлить часть бульона в отдельный сотейник, влить туда уксус, положить пряности.

5. В этот соус положить отваренную рыбу, плотно закрыть кастрюлю

(или сотейник) крышкой и, придерживая ее рукой, 2–3 раза перевернуть так, чтобы соус обволок всю рыбу несколько раз и чтобы она просолилась.

6. Затем переложить сваренный картофель в глубокое блюдо, рядом положить рыбу. На картофель положить масло.

7. Подавать с черным хлебом, запивать молоком.

8. Оставшийся рыбный бульон использовать для соусов и сдабривания отварного картофеля.

Примечание переводчика. В Финляндии для посола рыбы употребляют исключительно крупную (как гречневая крупа) прозрачную кристаллическую испанскую соль, не очень соленую, дающую нежный, щадящий засол. Поэтому количество соли, указанное автором, может не только показаться для нас чрезмерным, но и привести к порче блюда. Вот почему необходимо по вкусу и, применяясь к нашей соли (уральской и калмыцкой), сокращать эти количества либо на четверть, либо на треть, а кое-где и наполовину.

83. КВАШЕНАЯ РЫБА. ХАПАНКАЛА (КИСЛАЯ РЫБА)

Предварительные сведения*. Квашение рыбы распространено на всем северном севере – от Северной Швеции (Норланда) до устья Оби. Однако у каждого народа имеются свои способы квашения, отчего и вкус заквашенной рыбы везде разнится.

В Швеции квашеную рыбу делают ныне исключительно фабричным способом, придерживаясь определенного стандарта, и выпускают это изделие в расфасованном виде, причем квасят только салаку. В Финляндии квашеную рыбу делают преимущественно домашним способом, в основном в северо-восточных областях. Приготовляют ее весной и летом, в основном из сигов.

В Западной Финляндии квашение ныне совершенно вышло из употребления. И это понятно. Жители Севера, испокон веков употреблявшие в пищу квашеную рыбу, никогда не болели цингой, а приезжие всегда были подвержены ей, в прошлом цинга поражала путешественников, пренебрегавших квашеной рыбой. В современной Юго-Западной Финляндии, где есть овощи, фрукты, зелень, много свежих молочных продуктов, нет необходимости заготовлять квашеную рыбу, чтобы не заболеть цингой. Поэтому она постепенно выходит из употребления, тем более, что ее запах особенно с непривычки, неприятен, хотя вкус исключительно хорош.

Приготовление квашеной рыбы несложно. Необходима деревянная или берестяная посуда для закваски. На подготовку требуется 30 мин, на квашение – около трех недель, в зависимости от вида рыбы, температуры помещения и воздуха. Квасить можно только свежую, лучше всего свежепойманную рыбу. Приводимый ниже рецепт рассчитан на 12–16 порций.

Состав продуктов. 3 кг весенней или летней речной рыбы (красноперки, леща, окуня, язя), крупная каменная кристаллическая соль; ржаная или ячменная мука крупного помола, отруби.

1. Рыбу вычистить, тщательно обтереть полотенцем!

2. Заложить рыбу в деревянную посуду, как обычно при засолке, но соль засыпать внутрь рыбы (а не между рыбинами) и сверху) довольно умеренно, несколько меньше, чем при засоле[1].

3. Одновременно с солью надо подмешать к рыбе крайне незначительное количество муки, чтобы вызвать закисание и брожение, но следовать это надо равномерно по всей емкости. Лучше всего чуть смазать мукой каждую рыбу в отдельности, изнутри.

4. Закрыть тару деревянным кружком, сверху положить не особенно тяжелый гнет и дать рыбе закиснуть. Употреблять, как соле-

---

[1] Автор нигде не указывает даже приблизительного количества соли, ибо в каждом отдельном случае оно меняется в зависимости от вида рыбы, ее размеров и т.п.

ную: с бутерброфелем.

84. ВЯЛЕНАЯ

Предварительны
рыбы широко р
Финляндии, но ос
областях. Вяленая
не столько для не
ления, как это
сколько как фабр
ния супов и втор
Финляндии вялят
воблу, а мягко, и
не подсаливают. Ед
вяленой рыбы с о
картофелем, брюкв
Приготовление
открытого помещен
то открытого возд
во дворе). На п
30–60 мин, на вялен
Состав продукто
окуня, леща, небольш
1. Рыбу почисти
сделав разрез через
2. Повесить ры
веревку так, чтоб
(не тесно) на не
т.е. необходима бол
ка, чем это кажет
рыбин.
3. Концы верев
внешней стене дом
ветреную сторону.
4. Каждую рыбу
крыть) и плашмя
шими гвоздиками
оба фронтально. Обд
Каждый день–два
Если рыбы мало, пр
к длинной доске
доску располагать на
ках.
5. Если хочется
солено-вяленой, то сп
полторы, когда она
и мягкая и не затверд
мало посолить ее
часть, сверху положит
же размеров, плотно

ную: с бутербродами, хлебом, картофелем.

84. ВЯЛЕНАЯ РЫБА

Предварительные сведения. Вяление рыбы широко распространено по всей Финляндии, но особенно в ее восточных областях. Вяленая рыба служит у финнов не столько для непосредственного потребления, как это имеет место в СССР, сколько как фабрикат для приготовления супов и вторых блюд. Поэтому в Финляндии вялят рыбу не твердо, как воблу, а мягко, и нередко совсем почти не подсаливают. Едят блюда из отваренной вяленой рыбы с отварными овощами — картофелем, брюквой, репой.

Приготовление несложно, но требует открытого помещения (терраса) или просто открытого воздуха (у стены [illegible], во дворе). На подготовку требуется 30–60 мин, на вяление — от 1 до [illegible].

Состав продуктов. 1 кг [illegible], окуня, леща, небольших лососей).

1. Рыбу почистить и выпотрошить, сделав разрез через спину.

2. Повесить рыбу за жабры на веревку так, чтобы она [illegible] (не тесно) на ней располагалась, т.е. необходима более длинная веревка, чем это кажется по количеству рыбин.

3. Концы веревки закрепить на внешней стене дома, выходящей на ветреную сторону.

4. Каждую рыбу развернуть (раскрыть) и плашмя прибить небольшими гвоздиками к стене, чтобы она фронтально обдувалась ветром. Каждый день–два переворачивать. Если рыбы мало, прибивать можно к длинной доске без веревки и доску располагать на ветру, на стойках.

5. Если хочется сделать рыбу солено-вялеными, то спустя неделю — полторы, когда она еще влажная и мягкая и не затвердела изнутри, надо посолить ее распластанную часть, сверху положить рыбу таких же размеров, плотно прижать, чтобы не было возможности проникнуть воздуху в промежуток (зазор), и оставить в таком положении на 1–2 суток.

6. Дать стечь рассолу или стереть лишнюю соль. Подсаливать можно и слегка подвяленную, нанизанную рыбу, но тогда надо следить, чтобы распластанная рыбина была сложена очень плотно своей просоленной, внутренней стороной.

7. Когда рыба провялится и просолится, перенести ее в сухое прохладное помещение.

85. РЫБА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ. ПАЛЬВАТТУКАЛА

Предварительные сведения. Копчение рыбы в Северо-Восточной Финляндии известно с древнейших времен. По крайней мере первые письменные упоминания об этом имеются в XVI в. Финны коптят практически любую рыбу, обитающую в их водоемах, но в основном предпочитают [illegible], язя, щуку, корюшку, мелкого [illegible], салаку. На подготовку рыбы к [illegible] требуется 15–20 мин, на [illegible] 2–4 ч.

Состав продуктов. 1 кг рыбы, 1 л во[illegible], [illegible] ложки крупной кристаллической [illegible].

1. Коптить можно на соломе, [illegible] (щепке), бересте, березовых [illegible], сосновой коре. Коптят в приспособленной для копчения печи (яме) или в овине.

2. Рыбу очистить, выпотрошить.

3. Размешать соль в воде, положить в нее рыбу на засол на 2 ч. Затем воду слить и посыпать на еще влажную рыбу немного соли.

4. Рыбу разложить рядами, ровным слоем на бересте или коре, помещенной на решетке в печи, и оставить ее на слабом огне на несколько часов для копчения.

Примечание переводчика. В Западной Европе, в странах Скандинавии рыбу коптят обычно в дыму тлеющих опилок различных пород дерева, в специальных

...ках, у нас в Белоруссии, Прибалтике, а также в Нижнем Поволжье и Приазовии рыбу коптят в густом дыму тлеющей коры или прутьев сильно пахнущих пород деревьев – ивы, тальника, ветлы, ольхи, т.е. таких, которые растут тут же, по берегам водоемов, в местах ловли рыбы. Копчение производят обычно на берегу в коптильных ямах, устроенных в песчаных откосах.

В Финляндии для домашнего копчения применяют совершенно иной способ. Огонь духовки или плиты не должен содержать дыма, но сама рыба располагается непосредственно на коптильном дереве – коре, бересте, которые помещаются в печи (духовке) и медленно "выпариваются", теряя свой особый запах и лишь в небольшой степени подвергаясь тлению. Этот способ сообщает рыбе более нежный копченый аромат, почти полностью избавляет ее от запаха дыма и, что очень важно, от канцерогенных веществ, присутствующих в дыму.

Однако при этом способе копчения необходимо постоянное наблюдение за печью, куда следует уже через полчаса и даже ранее заглянуть, чтобы заменить тлеющий кусок коры, перевернуть рыбу, предотвратить воспламенение бересты и т.д.

86. САЛАКА, ПЕЧЕННАЯ НА КАМНЯХ

Предварительные сведения. Приготовляется только под открытым небом, на берегу реки. На подготовку требуется 15 мин, на запекание – 5 мин.

Состав продуктов. На каждые 8 средних салак – по 1 ч. ложке соли и пучку укропа, масло сливочное по вкусу.

1. Между двумя высокими камнями (валуны, кирпичи) развести костер.

2. Положить на эти камни большой плоский и широкий камень, дать ему накалиться.

3. Салаку вытереть насухо полотенцем, но не чистить и не потрошить.

4. Разложить салаку рядами на раскаленном камне, через 2–3 мин перевернуть на другую сторону. Готовую салаку переложить на тарелку, выпотрошить еще горячую и заложить в брюшко укроп, сверху помазать сливочным маслом.

87. САЛАКА ГРИЛЛИРОВАННО-БЛАНШИРОВАННАЯ

Предварительные сведения. Приготовляется очень просто. На подготовку требуется 15 мин, на варку 5–10 мин.

Состав продуктов. 1 кг салаки одинакового размера, 1 стакан воды, 1 ст. ложка крупной соли, 1–2 пучка укропа, 50 г сливочного масла.

1. Салаку вычистить[1] и обсушить на полотенце.

2. Положить ее на решетку в духовке или над углями жаровни и подсушить на слабом огне (для этого дверца духовки должна быть открыта!), не давая ей подгореть или пересушиться.

3. Вскипятить в кастрюле воду, подсолить ее и ошпарить этим соленым кипятком готовую подсушенную салаку, бланшировав ее в течение 30 с–1 мин.

4. Не давая салаке остыть, обсыпать ее мелконарезанным укропом, добавить масло, дать ему впитаться.

88. САЛАКА СО СВИНИНОЙ И СО ЛЬДОМ[2]

Предварительные сведения. Это не общенациональное финское, а чисто рыбацкое блюдо. Для него обычно используют свежую или мороженую салаку и делают его чаще всего зимой, особенно в Южной Финляндии, в районе р. Кеми. Приготовляется оно просто. На подготов-

---

[1] Вычистить салаку – значит отрезать голову и кончик хвоста, а не только очистить от внутренностей. Это замечание относится ко всем рецептам блюд из салаки. – *Прим. перев.*

[2] Для приготовления этого блюда можно использовать и воду, но лед необходим, во-первых, для равномерного, медленного прогревания блюда, а во-вторых, для улучшения его вкуса и предотвращения подгорания сала. *Прим. перев.*

...ку требуется 20–2...
...около 40–45 мин.
Состав продукт...
...свиного сала или к...
...ка, 1 кг салаки, 1 с...
...ка душистого и че...
...мелкоколотого льд...
...ледяной воды.

1. Салаку выч...
...на полотенце.

2. Лук измель...
...ку) нарезать тонк...

3. На дно глубо...
...сковороды полож...
...засыпать их сло...
...закрыть эти прод...
...разровняв его.

4. Сверху поло...
...тами в середин...
...лать ее солью, попе...

5. Закрыть кры...
...поставить на средн...
...ку томиться.

6. Готовность о...
...мени, а еще точн...
...который появляет...
...вся жидкость в ско...

7. Есть, запива...
...пивом, с черным...
...добавлять зеленый...
...с зеленым луком.

89. САЛАКА ЖАРЕ...
ПО-ФИНСКИ. СИЛА...
("САЛАКОВЫЙ БИ...

Предварительные св...
...появилось на столах го...
...в конце XIX в. Это ед...
...блюдо, приготовляемо...
...ния, не принятом в нац...
...кухне. На подготовку...
...на жарение 5–10 мин.

Состав продуктов. ...
...ложки соли, 1/2 ч. ложк...
...го) перца, 2 пучка у...
...лука, 1 пучок зеленого...
...3–4 луковицы со стеб...
...ржаной муки, 100 г...
...(коровьего) или свиного...
...топленого) сала.

ку требуется 20–25 мин, на запекание – около 40–45 мин.

Состав продуктов. 200 г копченого свиного сала или корейки, 4 головки лука, 1 кг салаки, 1 ст. ложка соли, 1 ч. ложка душистого и черного перца, 1 стакан мелкоколотого льда, в крайнем случае – ледяной воды.

1. Салаку вычистить и обсушить на полотенце.

2. Лук измельчить, сало (корейку) нарезать тонкими ломтиками.

3. На дно глубокой толстостенной сковороды положить ломтики сала, засыпать их слоем лука, а затем закрыть эти продукты слоем льда, разровняв его.

4. Сверху положить веером, хвостами в середину, салаку, посыпать ее солью, поперчить.

5. Закрыть крышкой поплотнее и поставить на средний огонь [illegible] ку томиться.

6. Готовность определить [illegible] мени, а еще точнее — по [illegible], который появляется после [illegible] вся жидкость в сковороде [illegible]

7. Есть, запивая молоком или пивом, с черным хлебом. [illegible] добавлять зеленый лук или готовить с зеленым луком.

89. САЛАКА ЖАРЕНАЯ ПО-ФИНСКИ. СИЛАККАПИХВИТ ("САЛАКОВЫЙ БИФШТЕКС")

Предварительные сведения. Блюдо это появилось на столах городского населения в конце XIX в. Это единственное рыбное блюдо, приготовляемое способом жарения, не принятом в национальной финской кухне. На подготовку требуется 30 мин, на жарение 5–10 мин.

Состав продуктов. 1 кг салаки, 3 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки белого (черного) перца, 2 пучка укропа, 1 головка лука, 1 пучок зеленого лука (примерно 3–4 луковицы со стеблями), 1 стакан ржаной муки, 100 г топленого масла (коровьего) или свиного нутряного (или топленого) сала.

1. Салаку вычистить, вынув хребет[1].

2. На разделочной доске ровным слоем расположить (выложить) распластанную салаку кожей вниз.

3. Укроп и лук измельчить; соль и перец молотый перемешать равномерно с частью муки или со всей мукой (по желанию).

4. Этой смесью равномерно посыпать выложенную на доске салаку (для того и подмешивается мука к соли и перцу, чтобы было лучше видно, где и как посолено).

5. Поверх соли густо посыпать салаку укропом и луком и сверху положить другую распластанную салаку, но уже кожей вверх.

6. Запанировать мукой (или мучной смесью). Разогреть на сковороде жир.

7. Обжарить рыбу с двух сторон, переложить со сковороды на блюдо[2] и облить маслом, оставшимся на сковороде.

8. Подавать как горячее или как холодное блюдо. К холодной жареной салаке идет хрен или уксусная вода (2 ст. ложки 3%-ного уксуса на полстакана воды), которой финны слегка сбрызгивают салаку перед едой.

ВТОРЫЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

90. ГОВЯДИНА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ ПО-ДОМАШНЕМУ

Предварительные сведения. Это блюдо – новое для финской кухни. Приго-

---

[1] При чистке рыбы с хребта брюшко не вспарывается, в дальнейшем используются распластанные рыбы. – *Прим. перев.*

[2] Перекладывать рыбу с разделочной доски на сковороду и со сковороды на блюдо надо не руками, а специальной лопаточкой (можно использовать нож для разрезания тортов). – *Прим. перев.*

...ается оно по той же технологии, что ... варено-копченая. Прежде оно из ... не делалось. Приготовление слож... трудоемкое. На подготовку требуется ... 10 мин, но солка перед копчением занимает 3–4 дня, а копчение – от 2 ч до 2 ч 30 мин. Нужна дранка и 4 широких глиняных горшка:

Состав продуктов: 1 кг говядины (мякоти) хорошей упитанности с жиром, 4 головки лука, 1 л воды, 14 горошин перца (черного или душистого). Для рассола: 4 л воды, 4 стакана крупной соли.

1. Положить мясо на 4 дня в рассол.

2. Печь разогреть до 180°С, подсушить в ней мясо, закрепить его в случае необходимости на решетке или вороте.

3. Нарезать лук.

4. Налить в горшки или другую огнеупорную посуду воду, положить лук, перец.

5. Поверх горшков положить дранку и бересту полосами, но чтобы она не закрывала воду в горшках. Сверху положить мясо. Под горшками развести огонь.

6. В начале копчения надо смачивать мясо бульоном, который образуется в горшках. Потом, когда вода в горшках начнет сильно кипеть, пар будет сохранять влажность мяса и необходимость в его смачивании отпадет. (Лучше всего заливать в горшки не холодную воду, а кипяток – тогда кипение начнется скорее.) За 20 мин до окончания копчения (т.е. примерно через 2 ч с начала копчения) уменьшить температуру до 140°С.

7. Переложить готовое мясо (оно примет аппетитный коричневый цвет) в жаропрочное блюдо, обложить его отварным картофелем, брюквой и кусками белого хлеба домашней выпечки; подлить соус из горшков и поставить на несколько минут в духовку – заколеровать и разопреть.

8. Подавать в том же блюде. Это праздничное блюдо едят с домашними пирогами (начинка из овощей – моркови, брюквы).

91. ПОДЖАРКА ИЗ ОЛЕНИНЫ. ПОРОНКЯРИСТО

Предварительные сведения*. Это блюдо саамов Финляндской Лапландии приготовляется из готового полуфабриката – отваренного или зажаренного (запеченного) кусками оленьего мяса (см. рецепт № 93). Саамы только разогревают отварную холодную оленину, ошпаривая ее кипятком, а затем солят, добавляют ... При обработке автора это блюдо ... ет более законченный вид и более вкусно, приспособлено для домашнего городского приготовления. На подготовку блюда требуется 10 мин, на обжаривание – 20 мин.

Состав продуктов. 200 г свиного ... или жирной свинины, 300 г замороженной отварной оленины, четверть стакана воды, 0,5 ч ложки соли, перец.

1. Свинину или сало нарезать мелкими кубиками или полосками.

2. Оленину нарезать поперек волокон тонко, небольшими кусочками (ломтиками).

3. Сало слегка обжарить на сковороде.

4. Добавить оленину и дать ей обжариться и прокипеть в растопившемся сале.

5. Затем подлить воды (в 2–3 приема), поперчить, посолить.

6. Подавать с картофельным соусом и моченой клюквой.

92. ПИРРУС

Предварительные сведения. На подготовку требуется 15 мин, на варку 25–30 мин.

Состав продуктов. 300 г морожсной запеченной оленины, 1 стакан воды, 6 крупных картофелин, 1,5 ч. ложки соли, 50 г сливочного масла.

1. Нар... ломтиками
2. В чугу... пать олени... как лапшу.
3. Картоф... засыпать его... лить, положи...
4. Убавит... до выкипан... ности картоф...

93. ЖАРКОЕ ПО-ФИНСКИ...

Предварител... ти из варено-за... видов мяса п... подготовку тр... 1–1,5 ч (а с уч... рования 2–2,5 ч.

Состав прод... 200 г жирной ... 100 г баранин... 2 стакана воды, 8 горошин душ... соли, 2 моркови...

1. Нарезать ... бефстроганов,
2. Очистить ... морковь, брюк...
3. Обжарит... ричневой ко... до полуготов... мясо кусками...
4. Все виды ... шок (кастрюл... ду), сверху по... чить, посолить ... так, чтобы во... продукты.
5. Нагреть ... 180°С, закрыть ... с продуктами и ... ся.
6. Когда мя... рятся, выложи... нарезать все в... одинаковыми л... вить еще на не...

1. Нарезать оленину тонкими ломтиками поперек волокон.

2. В чугунок налить воды и засыпать оленину в кипящую воду, как лапшу.

3. Картофель нарезать соломкой, засыпать его поверх оленины, посолить, положить на него сверху масло.

4. Убавить огонь и варить почти до выкипания жидкости и готовности картофеля.

93. ЖАРКОЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ ПО-ФИНСКИ. ПОРОНПАЙСТИ

Предварительные сведения. Это ассорти из вареного-запеченного оленины и других видов мяса приготовляется просто. На подготовку требуется 25 мин, на варку 1–1,5 ч (а с учетом обжаривания и запекания 2–2,5 ч).

Состав продуктов. 200 г оленины, 200 г жирной свинины, 200 г говядины, 100 г баранины, 100 г ветчины, 2 стакана воды, 1 крупная головка лука, 8 горошин душистого перца, 2 ст. ложки соли, 2 моркови, 1/2 брюквы.

1. Нарезать брусочками, как для бефстроганов, баранину и почки.

2. Очистить, но не нарезать морковь, брюкву.

3. Обжарить до образования коричневой корочки и гриллировать до полуготовности все остальное мясо кусками по 200 г.

4. Все виды мяса сложить в горшок (кастрюлю, жаропрочную посуду), сверху положить овощи, поперчить, посолить и залить кипятком так, чтобы вода только покрыла продукты.

5. Нагреть печь (духовку) до 180°С, закрыть крышкой кастрюлю с продуктами и поставить их томиться.

6. Когда мясо и картофель сварятся, выложить все на блюдо, нарезать все виды мяса и овощи одинаковыми ломтиками и поставить еще на некоторое время в духовку, не накрывая крышкой, на том же блюде (в жаропрочной посуде), на котором будут подавать к столу. Дать заколероваться.

94. ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ. ВАСИКАНПАЙСТИ

Предварительные сведения. Это блюдо вошло в финскую кухню с середины XIX в. Оно было заимствовано из русской помещичьей кухни и претерпело небольшую финскую обработку в смысле упрощения. С тех пор оно прочно сохраняется на финском национальном столе как одно из излюбленных ресторанных, а также праздничных семейных блюд в пору сбора урожая. Приготовляется просто. На подготовку требуется 10 мин, на варку 1 [illegible]. Рецепт рассчитан на 12–16 порций.

Состав продуктов. 2–3 кг мякоти телятины, 50 г жира (нутряного свиного или говяжьего сала), 2 ст. ложки соли, [illegible] щепотки белого (черного) перца, [illegible] стакана воды, 1 головка лука, 2 моркови, 2 ст. ложки пшеничной муки, [illegible] стакана) сливок.

1. Обсушить телятину на полотенце и обжарить до золотистого цвета на расплавленной глубокой сковороде (лучше чугунной) в топленом жире.

2. Лук и морковь очистить, но не измельчать (можно разрезать пополам), положить вместе с обжаренной телятиной в жаропрочную посуду, обжарить вместе с ними.

3. Печь (духовку) нагреть до 180°С.

4. Натереть поверхность обжаренной телятины солью, перцем и продолжать обжаривать еще 2 мин до появления красивой светло-коричневой корочки.

5. Подлить к телятине воду и поставить в печь (духовку). Во время жарения периодически обливать скапливающимся на сковороде соусом.

6. Готовую телятину переложить в другую посуду. Образованный

при жарении сок (подливку) заправить сливками и мукой, заварить соус (довести смесь до кипения).

7. Подавать жаркое из телятины с отдельно приготовленным отварным картофелем, морковным пюре (или морковно-гороховым пюре) и с соленой (квашеной) брусникой.

Оставленное на второй день, это блюдо может быть использовано как деликатесная холодная закуска.

95. ЖАРКОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ. ПАТАПАЙСТИ

Предварительные сведения*. Типичное ресторанное блюдо в Финляндии, получившее распространение с конца XIX в. Заимствованное, как и жаркое из телятины, из петербургской ресторанной кухни, оно стало привычным блюдом для финляндских горожан, поэтому автор включил его в современную национальную финскую кухню. Приготовляется легко. На подготовку требуется 15 мин, на тепловую обработку 2–2,5 ч. Рецепт рассчитан на 10 порций.

Состав продуктов. 1,5 кг мякоти говядины, 50 г топленого масла, 6 горошин душистого перца и 6 горошин белого перца, 2 лавровых листа, 2 головки лука, 2–3 моркови, 1 ст. ложка пшеничной муки, 3 ст. ложки сливок, чуть-чуть соли.

1. Мясо вымыть, обсушить полотенцем, слегка отбить деревянным молотком и туго перевязать бечевкой так, чтобы оно сохраняло форму бруса.

2. Очистить лук, морковь, разрезать пополам или на 3 части.

3. В глубокой сковороде разогреть жир (масло) и обжарить в нем мясо до образования красивой коричневатой корочки.

4. В конце обжаривания мяса положить на сковороду лук и морковь, обжарить их.

5. Обжаренные продукты слегка посолить, добавить пряности, подлить чуть-чуть горячей воды (кипятка).

6. В глубокой открытой сковороде или лотке запечь жаркое в духовке, периодически поливая мясо стекающим с него соком и изредка подливая понемногу кипятка на сковороду.

7. Готовое жаркое переложить на блюдо, а из подливки заварить отдельно в сотейнике соус, добавив муку и сливки.

8. Подавать как основное обеденное блюдо с томатной пастой или кислыми зелеными помидорами и с отварной белокочанной капустой и морковью.

96. ЖАРКОЕ ПО-КАРЕЛЬСКИ. КАРЬЯЛАНПАЙСТИ

Предварительные сведения. Приготовляется просто. На подготовку требуется 2,5 мин, однако тепловая обработка (томление) продолжается 6–10 ч.

Состав продуктов. 250 г свинины (мясной, постной), 0,5 кг говядины, 0,5 кг баранины, 2 головки лука, 2 лавровых листа, 8 горошин душистого перца, 2 ч. ложки соли, 1 л воды.

1. Все виды мяса нарезать кусочками, как для гуляша. Лук очистить, но не измельчать.

2. Вскипятить воду.

3. Духовку нагреть до 80–90°С.

4. В жаропрочную посуду (или глиняный горшок) положить мясо, на него — лук, лавровый лист, перец, соль; залить кипятком.

5. Горшок плотно закрыть крышкой и оставить на слабом огне в духовке. (Следует иметь в виду, что жаркое по-карельски во время приготовления не должно кипеть, чтобы бульон оставался совершенно прозрачным.)

6. Подавать как главное блюдо обеда или ужина, с картофельными пирогами (хорошо после сауны).

97. МЯСО ПОД ХРЕНОМ. ПИПАРЮРИЛИХА

Предварительные сведения*. Это блюдо не финского, а русского происхождения, но готовить его обучали на кулинарных курсах, чрезвычайно распространенных в Финляндии в конце XIX – начале XX в., и оно понравилось финнам, приобрело популярность, превратилось в финское. В Западной Финляндии его подают холодным как закуску, в Южной и Восточной Финляндии едят горячим. Приготовляется очень просто. На подготовку требуется 15 мин, на тепловую обработку 1 ч – 1 ч 20 мин.

Состав продуктов. 700 г говядины (грудинки), 400 г [illegible] (огузок, кострец), 0,5 л воды, [illegible] лука, 2 ч. ложки соли, 6 [illegible] того перца. Для соуса: 1,5 [illegible], 1,5 ст. ложки пшеничной муки, [illegible] сахара, 4 ст. ложки (с верхом) [illegible] хрена, соль по вкусу.

1. Мясо положить [illegible] добавить лук (целиком), [illegible] и варить, плотно закрыв [illegible] в небольшом количестве [illegible] мягкости.

2. Сваренное мясо [illegible] большими кусочками, кости [illegible] остатки бульона слить в [illegible] посуду.

3. Отделить полстакана бульона, заправить его мукой, вскипятить, подмешать к нему молоко и облить этой смесью мелкие кусочки мяса, сложенные в широкий сотейник; слегка уварить соус вместе с ними; затем снять с огня и добавить свеженатертый хрен, перемешать.

4. Подавать горячим как основное обеденное блюдо или застудить и использовать как закуску.

98. МЯСО ПОД УКРОПОМ. ТИЛЛИЛИХА

Предварительные сведения. Это блюдо – пришелец в финской кухне: как и многим другим мясным блюдам ему не более ста лет. Но оно не заимствовано, а "сконструировано" финляндскими кулинарами по принципам финской национальной кулинарии и по аналогии со старинными рыбными блюдами, в нем использованы традиционные финские сочетания – укроп, масло, сливки. Блюдо получило широкое распространение в Финляндии, несмотря на то, что до начала XX в. телятину считали в Финляндии безвкусной и даже неприятной на вкус. Его буквально "привили" энтузиасты кулинарных курсов в Финляндии в начале XX в. Оно стало популярным диетическим блюдом, применяемым в лечебной практике. Его дают детям в день рождения. Приготовляется просто. На подготовку требуется 20 мин, на варку – 1,5 ч.

Состав продуктов. 1 кг телятины (грудинки), 1,5 л воды, 1 ст. ложка соли, 12 горошин душистого перца, 2 головки лука, 50 г масла, 2 ст. ложки пшеничной муки, полстакана мелконарезанного молодого укропа, несколько мясистых стеблей укропа, 3 ч. ложки уксусного уксуса, 3 ст. ложки сливок, 1 ст. ложка сахара.

1. Мясо нарезать крупными кусками, опустить в кипящую воду, добавить лук, пряности. (укроп – только стебли!).

2. Сваренное мясо нарезать, как [illegible] гуляша, кости выбросить. [illegible] процедить.

3. В кастрюлю растопить масло, [illegible] в него муку, подлить бульон, заварить подливку.

4. Всыпать в эту подливку мелконарезанные кусочки мяса и зелень укропа, довести до кипения.

5. Добавить уксус, перемешать, всыпать сахар, распустить его и только после этого влить сливки; перемешать, прогреть осторожно до кипения, следя за тем, чтобы бульон не свернулся (не дать закипеть!).

6. Подавать с отварной картошкой и морковью (или с пюре из этих овощей) на отдельной тарелке.

99. ЖАРКОЕ С СЫРОМ. ЮСТОПАЙСТИ

Предварительные сведения. Это блюдо относится к национальным праздничным

блюдам внутренних (не морских) районов Улеаборгской губернии; делают его старые крестьяне, чаще всего бобыли. Приготовляется крайне просто. На подготовку требуется 15 мин, на тепловую обработку – 30 мин.

Состав продуктов. 350 г запеченной в печи или тушеной баранины, 1,5 стакана воды, 0,5 ч. ложки соли, 1 ч. ложка тмина, 250 мл молока (1 большой стакан), 1 ст. ложка муки, 250 г мелких кубиков плавленого или обычного мягкого столового сыра (можно использовать костромской, пошехонский, латвийский, северный, медынский)

1. Нарезать готовую отварную (запеченную) баранину мелкими кубиками величиной чуть более горошины и засыпать их в кипящую воду, припустив на умеренном огне в течение 20 мин.

2. Муку смешать с холодным молоком до получения однородной массы, смешать ее с бульоном от баранины, отлив его в отдельную посуду (бульон надо вливать в молоко, а не наоборот!), довести до кипения и слегка загустить (выпарить) до консистенции соуса, после чего положить в него мясо.

4. Сыр нарезать мелкими кубиками и всыпать в горячий соус, сняв его с огня; добавить тмин и посолить, если сыр не достаточно соленый для того, чтобы можно было обойтись без соли.

5. Подавать горячим. Чтобы до еды блюдо не остыло, надо держать его в посуде с кипятком: подогревать и тем более кипятить его после добавления сыра нельзя.

100. ТУШЕНОЕ МЯСНОЕ АССОРТИ ПО-ФИНСКИ. КЯРИСТЮС ("ЖАРЕНОЕ")

Предварительные сведения. Это мясное блюдо, в отличие от всех других, выше перечисленных (№№ 94–99), принадлежит к старым национальным финским блюдам. Поэтому оно называется "кяристюс", а не "пайсти", как современные жареные блюда, приготовляемые по западноевропейской технологии. На подготовку требуется 15 мин, на тушение – 2 ч.

Состав продуктов. 400 г говядины, 300 г баранины, 0,5 л воды, 1 крупная головка лука, 2 ч. ложки соли, белый (черный) молотый перец на кончике ножа, 8 горошин душистого перца, 2 лавровых листа.

1. Мясо нарезать тонкими кусочками, лук очистить, но не нарезать.

2. В кипящую воду опустить мясо, лук, пряности. Воды должно быть очень мало. Посуда должна быть жаропрочной – керамической или чугунной.

3. Воду лучше подливать в посуду очень маленькими дозами (ложкой) и ни в коем случае не наливать сразу больше, чем требуется: достаточно едва закрыть дно на 0,5–1 см. Плотно прикрыть крышкой, если есть возможность – положить груз.

4. Томить (тушить) до готов-

[illegible] давать с пюре из брюквы и картофеля.

Примечание. При приготовлении этого блюда почти не образуется бульон-подливка. Поэтому, если будет хотя бы 2–3 ложки такой подливки, ее надо собрать и в отдельной посуде смешать со сливочным маслом и сливками, чтобы было чем сдобрить блюдо.

101. КОТЛЕТЫ ИЗ КОМБИНИРОВАННОГО ФАРША. ЯУХЕМАКСАПУЛЛАТ (ПЕЧЕНОЧНЫЕ КОТЛЕТКИ)

Предварительные сведения. Приготовляются легко. На подготовку требуется 10 мин, на тепловую обработку – 30 мин.

Состав продуктов. 200 г мясного фарша, 200 г печеночного (или иного ливерного) фарша, 2 головки лука, полстакана сливок, 50 г панировочных сухарей, 1 яйцо, 1/4 ч. ложки черного перца, душистый молотый перец на кончике ножа, соль, масло топленое или

растительное для
полстакана кипятк
ложка пшеничной

1 Лук наре
обжарить до зол
сковороде.

2. Подсыпать
харей, дать им пр
затем подлить чут
3 чайные ложки).

3. Мясной и
перемешать, ввест
мое сковороды с
вочными сухаря
вбить яйцо, посо
вновь хорошенько

4. Смочить руки
и скатывать ими
ного фарша неболь
чиной с крупный
Шарики разложить
чуть приплюснуть л
жир или масло на ч

5. Пожарить кот
ном огне, не допу
к сковороде, пе
время.

6. После обжарив
отдельную посуду.
жарения слегка сб
собрать весь жир,
сливок, посолить и
полить котлеты. П
жими овощами (по
леным салатом.

102. МЯСО-КАРТОФ
ПЮРЕ-МУСС. ЛУММУ
("СНЕЖНЫЙ МУСС")

Предварительные свед
финнов из северной част
губернии и Северной Фин
его там из мяса молодых
мяса головы и ног взро
остальной Финляндии –
Приготовление несложное,
требуется 10–20 мин, на
ботку) – 1 ч. Рецепт рассчи
Состав продуктов. 2

растительное для жарения. Для соуса: полстакана кипятка или бульона, 1 ст ложка пшеничной муки, сливки, соль.

1. Лук нарезать кружочками, обжарить до золотистого цвета на сковороде.

2. Подсыпать панировочных сухарей, дать им пропитаться маслом, затем подлить чуть-чуть сливок (2–3 чайные ложки).

3. Мясной и печеночный фарши перемешать, ввести в смесь содержимое сковороды с луком и панировочными сухарями. Перемешать, вбить яйцо, посолить, поперчить, вновь хорошенько перемешать.

4. Смочить руки в холодной воде и скатывать ими из комбинированного фарша небольшие шарики величиной с крупный грецкий орех. Шарики разложить на доске [illegible] чуть приплюснуть ладонью. Разогреть жир или масло на чистой сковороде.

5. Пожарить котлеты на умеренном огне, не допуская припекания к сковороде, перевертывая [illegible] время.

6. После обжаривания сложить в отдельную посуду. Сковороду после жарения слегка сбрызнуть водой, собрать весь жир, добавить чуть сливок, посолить и этой подливкой полить котлеты. Подавать со свежими овощами (помидорами), зеленым салатом.

102. МЯСО-КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ-МУСС. ЛУММУУСИ ("СНЕЖНЫЙ МУСС")

Предварительные сведения. Это блюдо финнов из северной части Улеаборгской губернии и Северной Финляндии. Делают его там из мяса молодых оленей или из мяса головы и ног взрослых оленей, в остальной Финляндии — из телятины. Приготовление несложное. На подготовку требуется 10–20 мин, на тепловую обработку – 1 ч. Рецепт рассчитан на 8 порций.

Состав продуктов. 2 кг бескостной телятины (можно использовать парную молодую говядину, но с добавлением телячьих ножек – бабок и мяса головы щек, губ, так как необходима их клейковина), 1 стакан воды, 1 ст. ложка соли, 150 мл молока, 2 картофелины, 1 ст. ложка пшеничной муки, 2 головки лука.

1. Духовку нагреть до 180°С и поддерживать эту умеренную температуру. Телячьи ножки опалить, вычистить (обскрести), вымыть, если они используются.

2. Мясо заколеровать до светло-коричневого цвета в духовке на решетке с обеих сторон (перевернуть один раз).

3. Нарезать мясо кубиками, как для гуляша.

4. Нарезать картофель соломкой или брусочками.

5. Лук нарезать кружочками.

6. В горшок сложить мясо, картофель, лук; налить воды, посолить, поперчить, закрыть и поставить в духовку томиться.

7. Когда вода почти выкипит и блюдо будет готово, долить чуть-чуть молока и дать блюду еще потомиться.

8. Затем загустевшее молоко из горшка слить, заправить его мукой, размешать, вновь влить в горшок. Попробовать на вкус и, если необходимо, подсолить или добавить сливки, масло, или увеличить вязкость (добавить муки).

9. Мясо и картофель должны перемешаться, развариться, в однообразное вязкое пюре – мусс. Едят его только горячим.

103. ЛАПСКОУССИ

Предварительные сведения. Это блюдо типично для населения приморских портовых городов. Оно популярно не только в Финляндии, его готовят и в Осло, и в Лондоне, и в Гамбурге, как и в Раумо, Котке или в любом другом портовом городке Финляндии. Корабельные коки

...ражают, что моряки каждую неделю с нетерпением ждут это блюдо. А поскольку финны издавна принадлежат к переходным нациям, лапскоусси распространено в Финляндии. Приготовление его несложно. На подготовку требуется 30 мин, на тепловую обработку 2–3 ч. Это блюдо очень полезно, его чрезвычайно любят маленькие дети.

Состав продуктов. 0,5 кг говядины, 250 г свинины, 350 г баранины (все мясо бескостное, указан чистый вес), 2 л воды, 1 головка лука, 2 моркови, 1/4 брюквы, 12 картофелин, 10 горошин душистого перца, 10 горошин белого (черного) перца, 1 ст. ложка соли, лавровый лист, зелень петрушки.

1. Нарезать небольшими кусочками брюкву, морковь и лук.

2. По возможности мелко нарезать мясо.

3. В дуршлаг или сетку положить овощи, мясо, лавровый лист, перец и сварить продукты в нем на пару (закрепив дуршлаг в кастрюле над кипятком и закрыв крышкой). Огонь сделать средний, умеренный.

4. Сваренные овощи и мясо вынуть, а в бульоне отварить картофель, нарезанный брусочками.

5. Сваренное мясо еще раз измельчить (на малюсенькие кусочки). Морковь, брюкву и картофель растолочь в пюре. Бульон отставить, сохранить.

6. Все виды пюре (овощное, картофельное, мясное) перемешать и взбить его, прибавляя понемногу бульон, в пышную массу. Посолить по вкусу. (Лучше подсаливать постепенно, по мере прибавления бульона и взбивания.)

7. Выложить все на глубокое и широкое блюдо в виде копны, положив в середину ее масло, хорошо, обильно смазать сливочным маслом по всей поверхности, в основном сверху, и украсить петрушкой.

104. ПЕЧЕНКА С КАРТОФЕЛЕМ. МАКСАПОТАТИТ

Предварительные сведения. Печенка и блюда из нее принадлежат к повседневным блюдам, особенно в Южном Саволаксе и Южной Карелии, где любят готовить печенку с картофелем или в соусах. Приготовляется она очень просто, но подготовка требует довольно длительного времени – 40 мин, тепловая обработка – 30 мин. Рецепт рассчитан на 6 порций.

Состав продуктов. 600 г говяжьей или телячьей печенки, 0,6 л воды, 3 ч. ложки соли, 6 крупных картофелин, 2 головки лука, несколько небольших соленых огурцов, 50 г сливочного масла, 1 стакан воды, щепотка черного перца, 1 ч. ложка соли.

1. В подсоленной воде проварить печенку 20 мин.

2. Нарезать картофель, соленые огурцы и лук.

3. Духовку нагреть до 200°С (умеренный жар).

4. Отварить картофель в отдельной посуде почти до готовности (густь будет с сыринкой).

5. Вынуть печенку из кипятка, [illegible] вырезать протоки, [illegible] и нарезать, как для бефстроганов.

6. В жаропрочную или керамическую посуду выложить подготовленные картофель, печенку, лук, огурцы, расположив их в виде холмика, посолить, поперчить, подлить чуть отвара, в котором варилась картошка.

7. Поставить блюдо в духовку и тушить до тех пор, пока картофель не заколеруется и не станет совсем готовым, а отвар выкипит.

8. Перед подачей к столу добавить сливочное масло. Подавать с моченными ягодами (брусникой, клюквой) и салатами из свежих (сырых) овощей, зелени.

Примечание. Наряду с маслом очень хорошо одновременно посыпать блюдо молотым листом таких лесных пряностей, как майоран, тимьян, [illegible] значительно улучшает [illegible] блюда и точнее соответ[illegible] нальному колориту.

105. КАРТОФЕЛЬ, Т... С БАРАНИНОЙ ПО... УУНИПОТАТИ (ПЕЧ... КАРТОШКА)

Предварительные све... саволакских и карельск... лее прочно сохраняющи... традиции в национально... них веков на Севере ... во всей Скандинавии бы... водство. Употребление ... характерно для крестья... внутренних районов ст... готовляется очень прос... требуется 20 мин, на т... ку 3–4 ч.

Состав продуктов. ... баранины, 12 картоф... лука, 2 ч. ложки соли, ... перца, 6 горошин белог... ды, 50 г сливочного мас...

1. Мясо нарезать, ... Духовку нагреть до ...

2. Картофель нар... тинки, лук – кружоч...

3. Положить в ... или иную жаропрочн... ми – картофель, мяс... и вновь – мясо, лук... тофель. Залить вод... картофель был тольк...

4. Поверхность ка... тонкий слой воды ... (чтобы загерметизир... дукты).

5. Тушить блюдо ... готовности (т.е. до ... вания жидкости и ... картофеля).

6. Подавать с остр... (квашеными) и прия... из овощей и ягод.

как майоран, тимьян, чабер, душица. Это значительно улучшает и обогащает вкус блюда и точнее соответствует его национальному колориту.

105. КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С БАРАНИНОЙ ПО-ФИНСКИ. УУНИПОТАТИ (ПЕЧЕНАЯ КАРТОШКА)

Предварительные сведения. Это блюдо саволакских и карельских финнов, наиболее прочно сохраняющих старые [illegible] традиции в национальной кухне ([illegible] них веков на Севере Финляндии [illegible] во всей Скандинавии было [illegible] водство. Употребление [illegible] характерно для крестьянско[illegible] внутренних районов страны. [illegible] готовляется очень просто. [illegible] требуется 20 мин, на тепло[illegible] ку 3–4 ч.

Состав продуктов. 1 [illegible] баранины, 12 картофелин, 2 [illegible] лука, 2 ч. ложки соли, 6 го[illegible] перца, 6 горошин белого пер[illegible] ды, 50 г сливочного масла.

1. Мясо нарезать, как для [illegible]. Духовку нагреть до 140° С.

2. Картофель нарезать [illegible] тинки, лук – кружочками.

3. Положить в глубокую [illegible] или иную жаропрочную форму слоями – картофель, мясо, лук, пряности и вновь – мясо, лук, а сверху – картофель. Залить водой так, чтобы картофель был только покрыт ею.

4. Поверхность картофеля сквозь тонкий слой воды смазать маслом (чтобы загерметизировать все продукты).

5. Тушить блюдо в духовке до готовности (т.е. до полного выпаривания жидкости и зарумянивания картофеля).

6. Подавать с острыми, солеными (квашеными) и пряными гарнирами из овощей и ягод.

106. ОВОЩИ С ЛИВЕРОМ ПО-ФИНСКИ

Предварительные сведения. Блюдо хорошо знают по всей стране, особенно в ее восточных и внутренних районах. Приготовляется легко. На подготовку требуется 20 мин, на варку – около часа.

Состав продуктов. 3 стакана воды, 1/4 брюквы или 1 крупная репа, 2 моркови, 2 картофелины, 1/4 корня сельдерея с зеленью, 600 г ливера (поровну, из 2–3 г. сердца, печенки, легкого), 2 головки лука, 8 горошин перца (душистого или черного), 1 ст. ложка сахара, [illegible] г пшеничной муки, 50 г масла, соль по вкусу, если ливер свежий; при использовании солонины соль не требуется.

1. Нарезать ливер, как для гуляша или бефстроганов. Брюкву или репу нарезать брусочками или кубиками, морковь и сельдерей (корень) – кружочками, лук очистить и оставить целым, картофель нарезать дольками.

2. Положить в кастрюлю с кипящей водой ливер, брюкву, луковицу, довести до кипения, посолить и поставить варить на плиту.

3. Через 15–20 мин добавить морковь, сельдерей, картофель.

4. Через 45 мин попробовать, довести, если необходимо, соль, ввести сахар, масло, заправить мукой и подогреть, не давая жидкости бурлить.

5. Подавать с зелеными салатами.

107. ПАЛЬТЕН ФИНЛЯНДСКИЙ "ВЕРИПАЛЬТТУ" ("КРОВЯНОЙ ПАЛЬТЕН", "КРОВЯНЫЕ ЛЕПЕШКИ")

Предварительные сведения*. Хотя блюда из крови чрезвычайно распространены не только в Финляндии, но и у всех угро-финских народов, различные виды этих блюд характерны лишь для определенных районов. Пальтены готовят только в Западной и Юго-Западной Финляндии, где проживает наряду с финским и шведское население. В остальной Финляндии

(кроме Сатакунты и Южной Финляндии) название "пальтен" не применяется. Так, в Хяме (Тавастланде) употребляют такие названия, как "крупана", "рупана", в Улеаборгской губернии – "кропсуа", в Восточной Финляндии и Карелии – "верирека". Но в столице, в основных хозяйственных и культурных районах страны, а также в кулинарной литературе и за границей фигурирует название "пальтен". Этот термин заимствован из шведского языка в древнейшие времена. Происхождение блюда обычно связывают с обычаями жертвоприношения у язычников или с крещением финнов крестоносцами. В действительности употребление крови домашних животных в пищу северными финнами связано, как и у других народов арктической и субарктической зоны, с противоцинготными свойствами свежей крови и отсюда с той верой в ее чудесные свойства, которой был проникнут древний человек.

Приготовляется пальтен просто. На подготовку требуется 15 мин, на тепловую обработку – 1 ч.

Состав продуктов. 1,5 стакана свежей говяжьей или оленьей крови, 1,5 стакана молока (или кваса), полстакана топленого свиного сала, 1 головка лука, немного сливочного или топленого масла, 1/4 молотого черного перца, 3 ч. ложки соли, полстакана ячменной муки, 1 стакан ржаной муки.

1. Мелко-намелко нарезать лук, слегка обжарить его.

2. Духовку нагреть до 200°С (умеренно).

3. Процедить кровь через двойной слой марли и сильно взбить ее в глубокой чашке.

4. Долить в кровь молоко, посолить, поперчить ее, всыпать лук, добавить масло и в конце – муку, хорошо размешав до получения однородной массы.

5. Смазать латку или глубокую сковороду маслом, влить в нее тестообразную смесь (4) и запечь ее.

6. Если после выпечки пальтен будет содержать слишком много жидкости и выглядеть рыхлым и распаренным, надо плотно завернуть его в пергаментную или промасленную бумагу или в алюминиевую фольгу и слегка прогреть в духовке, чтобы он подсох.

7. Подавать пальтен с квашеной брусникой, клюквой, молочным соусом, холодным квасом (пивом) – на выбор, по вкусу.

Примечание. Если хотят получить пышный высокий пальтен, вроде кулича или бабы, то к тесту перед выпечкой подмешивают в самый последний момент дрожжи и сразу ставят в печь. В этом случае для приготовления пальтена используют не молоко, а квас или в крайнем случае – воду.

108. ПЮРЕ ИЗ ЛЕГКОГО. КЕУХКОМУХЕННОС

Предварительные сведения. Приготовляется легко. На подготовку требуется 10 мин, на вымачивание 1–1,5 ч, на варку – 40 мин.

Состав продуктов. 400 г легкого, 2 ст. ложки топленого масла, 2 крупные головки лука, 1 ст. ложка пшеничной муки, по щепотке душистого и белого (черного) перца, полстакана воды, 100 г сметаны.

1. Тщательно очистить, прополоскать легкое и положить вымачиваться. После вымачивания вновь прополоскать, освободить от остатков запекшейся лимфы, грязи, крови.

2. Дать стечь воде с легкого на решете до полного обсушивания, и только после этого мелко порубить сечкой на деревянной доске (дерево вберет остатки влаги, а при разделке на оцинкованной доске этого не произойдет).

3. Нарезать лук.

4. Раскалить глубокую сковороду или горшок.

5. Распустить масло на сковороде, обжарить лук и всыпать в кипящее масло измельченное легкое. Посолить, поперчить.

6. Всыпать через сито муку, равномерно перемешивая содержимое блюда.

7. Залить в
и тушить, зак
ке до полной
8. Подават
фелем и с тер
мя (брюквой

109. ФИНСКИЙ СЮЛЬТ

Предварительны
блюда, близкие
ням, но несколь
составом проду
распространены
Эстонии, Карелии
В СССР сюльты
в том числе и в
дени"); в фин
называют "тюти
день"), в Эстон
областях Финля
ку", "смахасюли
"тюльсю" Сюль
Финляндии в ко
ру оживленных
ским и финск
Тогда новгородс
то заимствован
финской кулина
не содержит жел
вара, воды), в
мясо.

Приготовление
трудоемко. На о
до трех часов, на
2 суток, на варку
на 30 порций.

Состав продук
субпродуктов –
голова, сердце, в
ка (части желудк
копытники) те
вода, соль.

1. Вымыть,
выскрести тща
все субпродукты
этих операций
вкус, но и ко
Голову и нож
затем промыть,
чить, снова выс
2. Сварить все
соленой воде

7. Залить водой, добавить сметану и тушить, закрыв крышкой, в духовке до полной готовности.

8. Подавать с отварным картофелем и с тертыми сырыми овощами (брюквой, репой, кольраби).

109. ФИНСКИЙ СТУДЕНЬ. СЮЛЬТ

Предварительные сведения*. Сюльты — блюда, близкие русским холодцам и студням, но несколько отличающиеся от них составом продуктов и технологией. Они распространены в Швеции, Финляндии, Эстонии, Карелии и отчасти Коми АССР. В СССР сюльты называются студнями, в том числе и в Карельской АССР ("студени"); в финской части Карелии их называют "тютиня" (искаженное "студень"), в Эстонии — "сюльт", в разных областях Финляндии — "хейсте", "хаккуу", "смахасюльтю", "куивасюльтю", "тюльсю". Сюльты начали готовить в Финляндии в конце средних веков, в пору оживленных контактов между русским и финским населением Карелии. Тогда новгородский студень был не просто заимствован финнами, он подвергся финской кулинарной обработке: сюльт не содержит желированной жидкости (отвара, воды), в нем желируется само мясо.

Приготовление сюльтов несложно, но трудоемко. На одну подготовку уходит до трех часов, на вымачивание требуется 2 суток, на варку — 2 ч. Рецепт рассчитан на 30 порций.

Состав продуктов. Около 5 кг мясных субпродуктов — телячья или коровья голова, сердце, вымя, сычуг или книжка (части желудка), бабки (ножки, надкопытники) телячьи или коровьи; вода, соль.

1. Вымыть, вымочить, а затем выскрести тщательно и промыть все субпродукты. От тщательности этих операций зависит не только вкус, но и консистенция сюльта. Голову и ножки надо опалить, затем промыть, выскрести, вымочить, снова выскрести и промыть.

2. Сварить все субпродукты в подсоленной воде целиком или разделанными на очень крупные части до мягкости. После этого мясо нарезать мелко-намелко, а воду вылить[1].

3. В чистую посуду уложить мясо ровными плотными слоями, посолив каждый слой и придавив его.

4. Плотно закрыть крышкой посуду (обычно берут прямоугольную низкую форму, подобную ящику. — *Прим. перев.*) и сверху положить тяжелый груз. При этом надо подобрать посуду такого размера, чтобы крышка плотно придавливала верхний слой мяса и в посуде не оставалось бы воздуха.

5. Поставить посуду с сюльтом в холодное место, но не в холодильник, а в продуваемое место (в чулан, на балкон). Поэтому сюльти хорошо делать только зимой.

6. Через 3 ч на холоде сюльт остынет и спрессуется. Получится своеобразная отварная "колбаса" без пленочного покрытия, но удобная для нарезки, чисто мясная, без застывшего бульона (в отличие от студней).

7. Подают сюльт с отварным горячим картофелем, хреном. Но чаще всего его используют при приготовлении пюре из овощей (подмешивают для вкуса и запаха) и соусов.

Примечание. В случае использования вымени и книжки их следует варить не 3, а 6 ч, иначе они не будут мягкими. Для этого их можно варить отдельно от других субпродуктов и начинать готовить раньше, а затем соединить все вместе.

---

[1] Воду вылить только после измельчения мяса по двум причинам: во-первых, мясо надо как можно дольше оставлять горячим, теплым после варки и, во-вторых, надо, чтобы измельченное мясо впитало больше бульона, было влажным.

Вареное вымя следует длинными тонкими ломтиками (соломкой) или тонкими ломтиками, как сыр (можно использовать хлеборезную машинку). *Солить вымя можно только после варки*, иначе оно останется жестким и сюльт не получится.

110. СОУС ИЗ СЮЛЬТА. СОУС "ХЕЮСТЁ". ХЕЮСТЁКАСТИКЕ

Предварительные сведения. Крайне простое приготовление. На подготовку – 5 мин, на варку – 25 мин.

Состав продуктов: 400 г сюльта из субпродуктов и мелконарубленного говяжьего жира, 1 стакан воды, по 1 ст. ложке пшеничной и ячменной муки, 1 головка лука.

1. Сильно разогреть сковороду, выложить на нее мелконарубленный сюльт, жир, влить стакан воды и вскипятить.

2. Лук нарезать, высыпать на сковороду в бульон, добавить муку, размешать, загустить.

3. Подавать к отварному картофелю.

Примечание. Солить лишь в случае потребности. Обычно сюльты достаточно солоны и даже прибавление воды, муки и лука не может нивелировать соленость ниже нормальной. Жир в случае обезжиренного сюльта можно добавить в виде топленого масла или сала, которое лучше предварительно смешать с мукой, обжарить, а затем ввести в бульон-соус.

111. ВЫМЯ ОТВАРНОЕ

Предварительные сведения. Приготовляется очень просто. На подготовку требуется 15 мин, на вымочку 1–1,5 суток, на варку – 6 ч. Рецепт рассчитан на 8 порций.

Состав продуктов. 1 кг вымени, 2 л воды, 3 ст. ложки соли; пряности: 2 головки лука, 2 лавровых листа, 8 горошин душистого перца, 8 горошин белого перца.

1. Вымя вычистить, вымочить, промыть.

2. Очистить лук, но не нарезать.

3. Положить вымя в кипяток, куда уже положены пряности.

4. Варить на слабом огне 6 ч.

5. Охладить вымя, не вынимая его из остатков бульона, а после охлаждения нарезать тонкими ломтиками прямо на том же блюде, на котором оно будет подаваться.

6. Подавать с салатами как закуску.

112. ПЮЛЬСЮ

Предварительные сведения. Пюльсю – одна из разновидностей сюльта, а точнее – гибрид сюльта с кровяной колбасой. Это древнее блюдо распространено в самых глубинных, глухих районах Центральной и Северной Финляндии, далеких от основных путей сообщения и сохранивших еще приметы старого быта. Оно еще бытует в Юго-Западной Финляндии, в самой оживленной и наиболее заселенной части страны, где сохранилось шведское население, потомки колонистов XIII–XIV вв. Само слово "пюльсю" заимствовано из шведского языка.

Приготовление несложно, но длительно. На вымачивание требуется 12 ч, на подготовку – 15 мин, на варку – 1 ч 45 мин. Рецепт рассчитан на 12 порций (традиционное число гостей).

Состав продуктов. 2 говяжьи или овечьи "желудочные сумки", 1,5 л крови (бычьей, бараньей), 0,5 кг рубленой смеси субпродуктов (печень, сердце, почки, легкие), 0,5 л кваса (воды), 1 стакан перловой крупы, 1 стакан ячменной муки, 1 стакан ржаной муки, 2 ч. ложки соли, 2 головки лука, полстакана топленого, подкопченного свиного сала (или растительного масла), 12 горошин душистого перца.

1. С вечера замочить перловую крупу и одновременно вычистить, промыть части желудка, которые также положить в слегка подсоленную холодную воду на ночь.

2. На следующий день сшить из этих частей желудка мешок и оставить лишь небольшое отверстие в нем для наполнения.

3. Подготовленные части универса

(субпродуктов) пропустить через мясорубку.

4. Вымоченную перловую крупу варить в течение получаса в свежей холодной воде, не подсаливая.

5. Перец растереть не слишком мелко.

6. Нарезать лук, припустить его в разогретом сале.

7. В глубокую посуду влить кровь, всыпать фарш из субпродуктов, влить квас, добавить пряности, обжаренный лук, сало. Все перемешать в однородное тесто и наполнить им желудок на 2/3.

8. После этого желудок плотно зашить.

9. Вскипятить воду, посолить ее крепко и положить в нее желудочный мешок. Варить 1 ч 45 мин.

10. К концу варки, когда желудочный мешок вздуется, проколоть в нем иголкой небольшую дырочку (лишь кончиком иглы), чтобы вышел воздух, и продолжать варить. Можно сделать несколько проколов в противоположных концах "мешка", но не делать их вилкой сразу в одном месте, иначе содержимое выварится, а "мешок" съежится.

11. Подавать горячим с моченой брусникой, салатами или охлажденным и чуть спрессованным как холодную закуску.

12. Если приготовленное заранее блюдо оставляют на 2–3 дня, чтобы употребить его на праздник в горячем виде, то разогреть его надо вначале в кипятке (дать воде вскипеть), а затем гриллировать в очень горячей духовке (250°С) в течение нескольких минут (10–15 мин).

113. ЛЕПЕШКИ (ПЕЧЕНЫЕ ГАЛУШКИ) ИЗ ОЛЕНЬЕЙ КРОВИ. КУМПУСЕТ ("ХОЛМИКИ")

Предварительные сведения. Легко приготовляемое блюдо саамов и финнов Лапландии. На подготовку требуется 10 мин, на тепловую обработку 50 мин. Эти изделия можно есть только с пылу с жару, иначе, даже чуть остынув, они теряют вкус. Вот почему их едят всегда прямо на кухне, вроде оладий.

Состав продуктов. 1,5 стакана оленьей крови, полстакана оленьего топленого жира, 1 стакан ржаной муки, четверть стакана ячневой муки, 1,5 ч. ложки соли, 1 л мясного бульона (можно использовать бульон из мясных кубиков).

1. Разогреть или приготовить мясной бульон.

2. Процедить оленью кровь, взбить ее, размешать в ней муку, распущенное оленье сало (жир), соль, вымешать однородную тестяную массу.

3. Ложкой, обмакиваемой в ледяную воду, брать из этой массы [illegible] и формовать "галушки". (Для [illegible] можно использовать две ложки.)

4. Опускать эти "галушки" в [illegible] кипящий бульон и варить на слабом, умеренном огне. После [illegible] заколеровать в духовке на решетке с одной стороны.

5. Подавать с брусничным кислым желе или кислыми (квашеными) пюреобразными изделиями из ягод и овощей. Бульон, в котором варили "галушки", не используется (вылить).

114. ДОМАШНЯЯ КОЛБАСА ИЗ СВИНО-ТЕЛЯЧЬЕГО ФАРША. СИСКОН МАККАРА ("КОЛБАСА СЕСТРЫ")

Предварительные сведения. Приготовляется просто. На подготовку требуется 25 мин, на запекание 1 ч – 1 ч 10 мин. Выход – около 1,5 кг запеканки.

Состав продуктов. 1 кг фарша из телятины, 600 г фарша из жирной свинины, 200 г картофельной муки (крахмала), 1,5 ст. ложки соли, 250 мл жирного мясного бульона, по 0,5 ч. ложки душистого и белого перца. Натуральные бараньи оболочки или искусственные кишки.

1. Все виды мяса (фарша) перемешать.

2. Добавить пряности, влить бульон, всыпать крахмал, вымешать тесто; посолить.

3. Наполнить этим тестом кишки, но только наполовину, не туго.

4. Прокоптить в горячем дыму.

5. Подавать обжаренными в масле с подливкой из сметаны и с отварным картофелем и крутым яйцом.

115. ПЕЧЕНОЧНАЯ КОЛБАСА. МАКСАМАККАРА

Предварительные сведения. Это старинное финское кулинарное изделие распространено в старофинских областях: Собственно Финляндии, Сатакунте, Хяме (Тавастланде). С конца XIX – начала XX вв. из крестьянской кухни печеночная колбаса перешла в фабричное производство, но и доныне ее еще делают домашним способом. Приготовляется легко. На подготовку требуется 30 мин, на варку – 1 ч. Рецепт рассчитан на 8 буфетных порций (по 200 г). Выход – около 1,6 кг

Состав продуктов. 1 кг печенки, 125 г пшеничной муки, 125 г картофельной муки, 0,5 кг шпика (сала), 3 ч. ложки соли, пряности (по 1/4 ч. ложки майорана, белого или черного перца, гвоздики). Натуральные кишки или искусственные оболочки.

1. Печенку провернуть через мясорубку, шпик нарезать мелкими кубиками.

2. Печенку, шпик, муку двух видов, пряности тщательно перемешать в однородную массу.

3. Через воронку с широким входным и выходным отверстием наполнить кишки массой. Концы тщательно и плотно перевязать (проверить прочность до наполнения!).

4. Варить колбасу в подсоленной воде на слабом огне.

5. Колбасу остудить и подавать с маринованными огурцами и тыквой.

116. ЗАПЕКАНКА ПЕЧЕНОЧНАЯ. МАКСАЛААТИККО

Предварительные сведения. Это одно из самых распространенных блюд в Финляндии – главным образом в юго-западной части страны, в областях с преобладающим городским населением. Приготовление несложно. На подготовку требуется всего 15 мин, но варка длительная и раздельная: на варку перловой крупы 2 ч, на варку риса 5–10 мин, на запеканку 2 ч.

Состав продуктов. 1 стакан перловой или рисовой крупы – на выбор, 1,5 стакана воды, 1,2 л молока, 2 ч. ложки соли, 2 головки лука, 100 г масла, 4 ст. ложки панировочных сухарей, 1 ч. ложка белого (черного) перца, 1 ч. ложка майорана, 1 большой стакан изюма, 1 стакан сливок, 1 яйцо, 250 г провернутой через мясорубку свиной или говяжьей печенки, 100 г куриной печенки. (Рисовая запеканка приготовляется быстрее, проще, и она вкусное.)

1. Промытую перловую крупу засыпать в холодную кипяченую воду, поставить на слабый огонь и долить 0,5 л молока, когда перловка достаточно разбухнет. Духовку нагреть до 180°С (умеренно).

2. Нарезать лук, пассеровать его в разогретом масле.

3. Когда крупа вберет в себя большую часть жидкости и развалится, добавить в нее печеночный фарш, пассерованный лук вместе с маслом, все пряности и изюм.

4. Затем влить остаток молока (когда жидкость в каше еще более испарится), перемешать и заправить (залить слоем) смесью взбитого яйца со сливками (не мешать!).

5. Посуду с запеканкой поставить в духовку. При этом не надо опасаться, что в сыром виде запеканка кажется довольно жидковатой. В духовке она станет плотной, тем более, что изюм и крупа способны вобрать в себя весьма много жидкости.

6. Подавать печеночную запеканку с маслом и с квашеной брусникой.

117 МАКАРОННАЯ ЗАПЕКАНКА ПО-ФИНСКИ

Предварительные сведения. Это об... европейское блюдо в финской кухн... "молодой пришелец". Но оно очень ...жилось и в финской обработке пол... распространение, стало частым, пов... ным блюдом финского городского н... ления и даже предметом экспорта в ... товом замороженном виде. Приготовляе... ся крайне просто. На подготовку тре... буется 25 мин, на запекание 50 мин – 1 ч, при этом хозяйка может не отвлекаться от других дел.

Состав продуктов. 150 г макарон (рожков), 1 л воды, полстакана молока, 50 г масла, 150 г фарша мясного (можно готового), 1 головка лука, 1 яйцо, 1,5 ч. ложки соли; 0,5 ч. ложки сахара, перец (черный, красный – по вкусу).

1. Сварить макароны в подсоленной и наперченной воде.

2. Слить воду и залить макароны кипящим молоком; дать ему впитаться, посолить, поперчить по вкусу.

3. Нарезать лук, обжарить его вместе с фаршем на сковороде, посолить, поперчить.

4. Взбить яйцо, перемешать его с обжаренными луком и фаршем, всыпать в макароны, перемешать.

5. Смазать жаропрочное блюдо (миску) маслом, заполнить его смесью макарон и фарша и запечь в духовке. Чтобы поверхность запеканки получилась ровной, золотистой, красиво поджаренной, перед постановкой в духовку надо разровнять ее и обмазать смесью сливочного масла с ложечкой взбитого яйца.

118. МЯСНАЯ ЗАПЕКАНКА. ЛИХАЛААТИККО

Предварительные сведения. Блюдо принадлежит к новым заимствованиям из европейской кухни. На подготовку требуется 15 мин, на тепловую обработку 2–2,5 ч.

Состав продуктов. 400 г говядины или ...тины, 8 крупных картофелин, 1,5 ч. ...ожки соли, 1 крупная или средняя головка лука, черный перец по вкусу, ... сливочного масла, полстакана бульо... мясного, овощного) или воды.

1. Мясо нарезать тонкими ломтиками и слегка отбить. Духовку нагреть до 200°С (средний жар).

2. Нарезать картофель, лук. Смазать жаропрочную форму (блюдо, миску) маслом.

3. Дно формы выложить половиной нарезанного картофеля, поверх него положить мясо, затем остальной картофель. Залить бульоном (водой). Поверхность смазать маслом.

4. Поставить форму с запеканкой на 2 ч в духовку.

5. В течение этого времени, ближе к концу, посмотреть, не подсыхает ли запеканка, при необходимости прибавить чуть-чуть кипятка (но не холодной воды). Вынимать из духовки, проверив готовность картофеля и мяса. Готовая запеканка не должна быть слишком сухой.

6. Подавать, смазав маслом или сметаной (сливками), с пюре из моркови и брюквы и с ягодным уксусом (клюквенным, например).

119. БАРАНИНА, ТУШЕННАЯ С КАПУСТОЙ. ИМЕЛЯКААЛИ ("СЛАДКАЯ КАПУСТА")

Предварительные сведения. Это старое национальное восточнофинское блюдо. Его делают летом из свежей, а зимой из кислой капусты. И ту и другую обязательно подслащивают. На подготовку требуется 20 мин, на вымачивание крупы (предварительное) 4–6 ч, на варку – 3 ч.

Состав продуктов. 1 маленький кочан капусты, 600 г баранины, 1 л воды, 1 ст. ложка соли, горсть сахара (по вкусу), четверть стакана перловки, 50 г топленого масла или сала, 0,5 ч. ложки майорана молотого; рубленая зелень петрушки, сельдерея и т.д.

1. Крупу вымочить в холодной воде.

2. Нарезать капусту или нашинковать ее машинкой длинными узкими полосами (кислую капусту промыть в дуршлаге). Нагреть духовку до 150°С (слабый жар).

3. Нарезать баранину, как для бефстроганов, поперек волокон.

4. Смазать маслом форму (горшок) и заложить в нее рядами капусту, мясо, крупу, пряности, соль, сахар, а сверху – снова капусту. Верхний слой капусты смазать маслом. Влить в форму воду и поставить блюдо в духовку тушиться.

5. Вынув из духовки, перед подачей помаслить сверху или сдобрить сметаной по вкусу и посыпать свежими или сухими пряными травами по вкусу.

120. КАПУСТНАЯ ЗАПЕКАНКА. КААЛИЛАТИККО

Предварительные сведения. На подготовку требуется 35 мин, на запекание – 2,5 ч.

Состав продуктов. 1 кочан капусты, вода, соль; 100 г масла, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка уксуса, 1 ст. ложка сахара, 0,5 кг мясного фарша (любого), 1 ст. ложка панировочных сухарей, полстакана сливок, 2 головки лука, 150 мл воды, перец, тмин.

1. Кочан положить в кипяток, добавить соль и сахар, влить уксус и отварить капусту до полной готовности.

2. Сливки смешать с панировочными сухарями в отдельной чашке, дать сухарям намокнуть.

3. Лук нарезать и обжарить в масле до золотистого цвета. Печь (духовку) нагреть до 180°С (средний жар).

4. Смешать мясной фарш, пряности (по вкусу), лук в однородную массу.

5. Сваренную капусту мелко порубить.

6. Глубокую латку смазать маслом и заложить в нее рядами капусту и мясной фарш таким образом, чтобы снизу и сверху была капуста. Смазать сверху маслом, влить 3/4 стакана кипятка или полстакана кипятка и полстакана сметаны (сливок).

7. Поставить в духовку на запекание.

8. Подавать, смазав маслом, с брусничным кислым желе.

Примечание. Своеобразие этого блюда состоит в том, что оно становится значительно вкуснее, если его разогреть вновь на ужин или на другой день.

121. КАПУСТА ПО-САВОЛАКСКИ. ХЁПЕЛЁКААЛИ

Предварительные сведения. Это старинное региональное блюдо финнов Саволакса – самой восточной области Финляндии. Саволакцы называют его "загущенной капустой", "каалирока", "сакеакали". Знаменитое осеннее блюдо, считающееся символом урожая. В остальной Финляндии оно менее известно. Приготовляется исключительно просто. На подготовку требуется 25 мин, на тепловую обработку – 2,5 ч.

Состав продуктов. 1 маленький кочан капусты, вода, 0,5 кг говядины (грудинки), 3 стакана воды, 150 мл бобов (или цветной, пестрой фасоли), 8 горошин душистого перца, 2 средние головки лука, 1 ст. ложка сбли, 0,5 ст. ложки ржаной муки, 0,5 ст. ложки пшеничной муки

1. Замочить бобы (фасоль) в холодной воде.

2. Отварить кочан капусты целиком в горячей воде в течение 15–20 мин.

3. Мясо поставить вариться (в холодную воду) в другую кастрюлю.

4. Нарезать лук, опустить его в бульон, когда тот закипит и будет снята пена. Одновременно с закладкой лука бульон посолить, поперчить.

5. Капусту вынуть, дать стечь воде, нарезать узкими длинными полосками или порубить сечкой.

6. Опустить бобы и капусту в бульон, сделать огонь совершенно слабым и дать бесшумно вариться в течение часа.

7. Мясо вынуть (спустя 1–1,5 ч с начала закладки), нарезать на мелкие кусочки, вновь положить довариваться; огонь не увеличивать.

8. Смешать муку двух видов, развести полстаканом холодной воды и заправить этой болтушкой кипящий бульон (на время вливания мучной болтушки увеличить огонь).

9. Проверить через 5–10 мин после заправки вкус: если надо – подсолить, подперчить. Дать довариться до полного выкипания воды.

10. Это блюдо подают обычно на обед, оно напоминает жидкое пюре; остывшее и охлажденное ниже комнатной температуры оно не теряет своего хорошего вкуса, приятно сочетается с острыми, жирными блюдами.

122. КАПУСТА С БАРАНИНОЙ. ЛАММАСКАЛИ

Предварительные сведения. Приготовляется легко. На подготовку требуется 35 мин, на тепловую обработку – 2,5 ч.

Состав продуктов. 0,5 кг баранины, 8 картофелин, 1/2 среднего кочана капусты, 2 головки лука, 1 морковь, 3 ч. ложки соли, 4 горошины черного или белого перца.

1. Капусту нашинковать, слегка отварить, воду слить или вынуть капусту на решето.

2. Лук нарезать колечками, морковь соломкой.

3. В форму (горшок) заложить вниз слой капусты, затем посолить, поперчить и положить лук и слой моркови, сверху перемежать слои мяса и капусты, но последний, верхний, слой должен быть капустный. Если горшок (латка) низкий и широкий, слои можно выкладывать в виде холмиков, чтобы продукты возвышались над уровнем посуды, но не лежали бы близко к ее краям. Поставить горшок (форму) в духовку и тушить капусту в течение часа на медленном или умеренном огне.

4. Между тем очистить и нарезать картофель, положить его в латку (форму) поверх капустного слоя, посолить, поперчить.

5. Спустя полчаса проверить на вкус, внести поправки.

6. Довести блюдо на медленном огне до полной готовности (должно быть разваренным, мягким).

7. Подавать как основное блюдо за обедом, с уксусом, подкрашенным свекольным соком (или свекольным уксусом) и с печеным луком или луковым взваром (кисло-сладкий припущенный лук с добавлением уксуса).

123. КИСЛАЯ КАПУСТА, ТУШЕННАЯ С СУБПРОДУКТАМИ И МЯСОМ. ТАППАИСКАЛИ ("КАПУСТА РАЗБОЙНИКА")

Предварительные сведения*. Блюдо распространено в Саволаксе и Финляндской Карелии. Оно очень напоминает древнерусские похмелки и солянки. У финских крестьян оно принято как угощение на соседних помочах и артельных работах, когда употребляют алкогольные напитки. Как и многие блюда, в составе которых имеются субпродукты, ливер (т.е. по старой терминологии – потроха), оно получило в XIX в. наименование "разбойничье" ("картошка разбойника", "капуста разбойника", "обед разбойника" и т.д.).

По композиции и приготовлению – крайне простое. На подготовку требуется 25 мин, на варку – от 1,5 до 2,5 ч, в зависимости от качества мяса.

Состав продуктов. 300 г субпродуктов (по 100 г сердца, почек, печени или одних почек), 300 г жирной говядины (грудинки) или баранины, 0,5 кг квашеной капусты, 0,5 л воды, 1,5 ч. ложки соли, перец черный и душистый горошек (по вкусу), лук, чеснок (по вкусу).

1. Промыть капусту холодной проточной водой в дуршлаге.

2. Почки (или другой ливер) нарезать мелкими кусочками (кубиками), а мясо – крупными кусками, порционно, т.е. на 4 куска.

3. В чугунок или кастрюлю налить воды, положить мясо, ливер, квашеную капусту, лук, пряности, посолить чуть-чуть и поставить в духовку тушиться, закрыв крышкой.

4. Подавать в супнице в сильно разваренном виде, с пюреобразными гарнирами из овощей или с отварной картошкой.

124. КРАПИВА С КАПУСТОЙ. НОККОСКАЛИ

Предварительные сведения. Это блюдо, как и предыдущее, – крестьянское, но распространено по всей Финляндии. Однако в Саволаксе оно называется "нокиланскоали", в Собственно Финляндии – "нукулсискаали", а его городское, литературное наименование – "ноккоскали".

Приготовляется просто. На подготовку требуется 30 мин, на варку – 2 ч, на вымачивание – 12 ч.

Состав продуктов. 3 стакана воды, 350 г говядины (телятины), 50 мл перловой крупы, 30 стеблей (точнее листья с 30 стеблей) крапивы (летом – свежей, зимой – сушеной), 6 картофелин, полстакана молока, 50 г сливочного масла, 2 ч. ложки соли.

1. С вечера замочить крупу в холодной воде.

2. Мясо обсушить полотенцем, нарезать, как для гуляша, заложить в кипяток вместе с перловкой, варить.

3. Промыть крапиву в проточной воде (душ) и бланшировать кипятком в отдельной посуде (2–3 мин), не допуская окрашивания воды в зеленый цвет. Затем воду слить, крапиву откинуть на решето и, когда вода стечет, мелко изрубить крапиву сечкой.

4. Подготовленную крапиву опустить в бульон с мясом и перловкой и оставить вариться на 1 ч.

5. Тем временем нарезать картофель брусками или дольками и засыпать их в бульон примерно через 1 ч 20 мин после начала варки мяса. После этого продолжать варить на медленном огне.

6. Когда картофель сварится, влить в кастрюлю, где к тому времени останется очень мало бульона, молоко и посолить. Проварить еще 5–10 мин, добавить сливочное масло и подавать.

Финская национальная кухня

Цена 2р. 90к.

42 (стр 22) Яйца, яичные
хлебцы.
64, 65 (стр 25)

PHOTOS BY ANDREY G AKA DONUT190